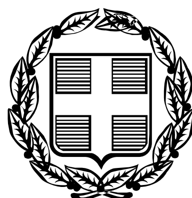
Signature Not Verified
Digitally signed by Theodoros Moumouris
Date: 2007.12.07 10:08:25 EET
Reason: Signed PDF (embedded)
Location: Athens, Ethniko Typografio





# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

**ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ** **Αρ. Φύλλου 2312**

5 Δεκεμβρίου 2007

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ



## ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 255/2007 (1)

Τροποποίηση του άρθρου 69 του Κώδικα Τροφίμων σε εναρμόνιση προς την οδηγία 2006/128/Ε.Κ. της Επιτροπής (Ε.Ε L 346/9.12.2006) «για την τροποποίηση και διόρθωση της οδηγίας 95/31/Ε.Κ σχετικά με τη θέσπιση ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα γλυκαντικά που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα».

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΚΑΙ Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1) Το υπ' αριθμ. οικ. 833/17.5.2007 έγγραφο της Διεύθυνσης Τροφίμων του Γενικού Χημείου του Κράτους.

2) Τις διατάξεις του άρθρου 1 (παρ. 1, 2 και 3) του ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του Κοινοτικού Δικαίου» (Φ.Ε.Κ. 34/Α/1983) όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 6 του ν.1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Φ.Ε.Κ. 70/Α/1984) καθώς και το άρθρο 65 του ν. 1892/1990 (Φ.Ε.Κ. 101/Α/1990).

3) Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του ν. 4328/ 1929 (Φ.Ε.Κ. 272/Α/1929) «Περί συστάσεως Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως αντικαταστάθηκε από την παράγραφο 6 του άρθρου 11 του ν. 2343/1995, (Φ.Ε.Κ. 211/Α/11.10.1995).

4) Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «Περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (Φ.Ε.Κ. 391/Α/1929).

5) Το άρθρο 1 του ν. 115/1975 «Περί τροποποιήσεως διατάξεων τινών του ν. 4328/1929» (Φ.Ε.Κ. 172/Α/1975).

6) Τα π.δ. 284/1988 και 543/1989 «Οργανισμός του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 128 και 165/Α/1988 και 229/Α/1989).

7) Την υπ' αριθμ. 1078204/927/0006 Α/6.8.1992 απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών «Περιορισμός Συλλογικών Οργάνων του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 517/Β/1992).

8) Την υπ' αριθμ. 42362/Υ252/28.9.2007 απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Καθορισμός αρμοδιοτήτων των Υφυπουργών Οικονομίας και Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 1948/Β/3.10.2007).

9) Τις διατάξεις του άρθρου 90 του «Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα» που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 62/2005 (Φ.Ε.Κ. 98/Α/2005)και το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη εις βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε την απόφαση υπ' αριθμ. 255/2007 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου η οποία ελήφθη κατά τη συνεδρία της 25.7.2007 και η οποία έχει ως εξής:

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Εγκρίνουμε την τροποποίηση του άρθρου 69 του Κώδικα Τροφίμων σε εναρμόνιση προς την οδηγία 2006/128/Ε.Κ. της Επιτροπής (Ε.Ε L 346/9.12.2006) «για

την τροποποίηση και διόρθωση της οδηγίας 95/31/Ε.Κ σχετικά με τη θέσπιση ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα γλυκαντικά που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα», ως ακολούθως:

Το Παράρτημα του άρθρου 69 του Κώδικα Τροφίμων τροποποιείται ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. Μετά το Ε 967 - ξυλιτόλη, παρεμβάλλεται το ακόλουθο κείμενο για την Ε 968 - ερυθριτόλη:

Ε 968 - ΕΡΥΘΡΙΤΟΛΗ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Μεσο-ερυθριτόλη, Τετραϋδροξυβουτάνιο, Ερυθρίτης |
| Ορισμός | Λαμβάνεται με ζύμωση πηγής υδατανθράκων με τη βοήθεια ασφαλών, οσμόφιλων ζυμομυκήτων, κατάλληλων για τρόφιμα, όπως είναι ο Moniliella pollinis ή ο Trichosporonoides megachilensis, και στη συνέχεια με καθαρισμό και ξήρανση |
| Χημική ονομασία | 1, 2, 3, 4 - Βουτανοτετρόλη |
| Einecs | 205-737-3 |
| Χημικός τύπος | $C_4H_{10}O_4$ |
| Μοριακό βάρος | 122,12 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα 99% μετά την ξήρανση |
| Περιγραφή | Λευκοί, άοσμοι, μη υγροσκοπικοί κρύσταλλοι, ανθεκτικοί στη θερμότητα, με γλυκύτητα που ανέρχεται περίπου στο 60 -80% της γλυκύτητας της σακχαρόζης. |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Απεριόριστα διαλυτή στο νερό, ελάχιστα διαλυτή στην αιθανόλη, αδιάλυτη στον διαιθυλικό αιθέρα. |
| Β. Περιοχή τήξεως | 119 °C - 123 °C |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | 0,2% κατ' ανώτατο όριο (70 °C, έξι ώρες, σε ξηραντήρα κενού) |
| Θειική τέφρα | 0,1% κατ' ανώτατο όριο |
| Ανάγοντα σάκχαρα | 0,3% κατ' ανώτατο όριο, εκφρασμένο σε D-γλυκόζη |
| Ριβιτόλη και γλυκερίνη | 0,1% κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 0,5 mg/kg κατ' ανώτατο όριο» |

2. Το κείμενο που αφορά τη σακχαρίνη Ε 954 και τα μετά Na, K και Ca άλατα αυτής αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

Ε 954 - ΣΑΚΧΑΡΙΝΗ ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΤΑ ΝΑΤΡΙΟΥ, ΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ ΑΛΑΤΑ ΤΗΣ

Ι. ΣΑΚΧΑΡΙΝΗ

| | |
|---|---|
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | 3-οξο-2,3διυδροβενζο(d)ισοθειαζολο-1,1-διοξείδιο |
| Einecs | 201-321-0 |
| Χημικός τύπος | $C_7H_5NO_3S$ |
| Σχετικό μοριακό βάρος | 183,18 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε $C_7H_5NO_3S$ 99% και μέγιστη 101% σε άνυδρη ουσία. |
| Περιγραφή | Λευκοί κρύσταλλοι ή λευκή κρυσταλλική σκόνη, άοσμη ή με ελαφρά, αρωματική οσμή και με γλυκιά γεύση ακόμη και σε πολύ αραιά διαλύματα. Περίπου 300 έως 500 φορές γλυκύτερη από τη σακχαρόζη. |
| Ταυτοποίηση | |
| Διαλυτότητα | Πολύ λίγο διαλυτή στο νερό, διαλυτή σε αλκαλικά διαλύματα, λίγο διαλυτή στην αιθανόλη. |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Το ανώτερο 1% (105 °C, 2 ώρες) |
| Περιοχή τήξεως | 226 °C έως 230 °C |
| Θειική τέφρα | Το ανώτερο 0,2% επί ξηρού βάρους |
| Βενζοϊκό και σαλικυλικό οξύ | Σε 10 ml διαλύματος 1 προς 20, οξινισμένο προηγουμένως με 5 σταγόνες οξικού οξέος, προστίθενται 3 σταγόνες ενός κατά προσέγγιση γραμμομοριακού υδατικού διαλύματος χλωριούχου τρισθενούς σιδήρου. Δεν εμφανίζεται ίζημα ή ιώδης χρώση. |
| o-Τολουολοσουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p-Τολουολοσουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p-σουλφοναμίδιο του βενζοϊκού οξέος | Το ανώτερο 25 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Ευκόλως απανθρακούμενες ουσίες | Καθόλου |
| Αρσενικό | Το ανώτερο 3 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Σελήνιο | Το ανώτερο 30 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg επί ξηρού βάρους |

ΙΙ.ΣΑΚΧΑΡΙΝΙΚΟ ΝΑΤΡΙΟ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Σακχαρίνη, άλας νατρίου της σακχαρίνης |
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | ο-Βενζοσουλφιμιδικό νάτριο, άλας νατρίου της 2,3-διυδρο-3-οξοβενζισοσουλφοναζόλης, διένυδρο άλας νατρίου του 1,2-βενζισοθειαζολιν-3-ονο-1,1-διοξειδίου |

| | |
|---|---|
| Einecs | 204-886-1 |
| Χημικός τύπος | $C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_20$ |
| Σχετικό μοριακό βάρος | 241,19 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε $C_7H_4NNaO_3S$ 99% και μέγιστη 101% σε άνυδρη ουσία |
| Περιγραφή | Λευκοί κρύσταλλοι ή λευκή κρυσταλλική, εξανθούσα σκόνη, άοσμη ή με ελαφρά οσμή και με εντόνως γλυκιά γεύση, ακόμη και σε πολύ αραιά διαλύματα. Περίπου 300 έως 500 φορές γλυκύτερο από τη σακχαρόζη σε αραιά διαλύματα. |
| Ταυτοποίηση | |
| Διαλυτότητα | Ευδιάλυτο στο νερό, λίγο διαλυτό στην αιθανόλη |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Το ανώτερο 15% (120 °C, 4 ώρες) |
| Βενζοϊκό και σαλικυλικό οξύ | Σε 10 ml διαλύματος 1 προς 20, οξινισμένο προηγουμένως με 5 σταγόνες οξικού οξέος, προστίθενται 3 σταγόνες ενός κατά προσέγγιση γραμμομοριακού υδατικού διαλύματος χλωριούχου τρισθενούς σιδήρου. Δεν εμφανίζεται ίζημα ή ιώδης χρώση. |
| ο- Τολουολοσουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p- Τολουολοσουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p- σουλφοναμίδιο του βενζοϊκού οξέος | Το ανώτερο 25 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Ευκόλως απανθρακούμενες ουσίες | Καθόλου |
| Αρσενικό | Το ανώτερο 3 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Σελήνιο | Το ανώτερο 30 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg επί ξηρού βάρους |

III.ΣΑΚΧΑΡΙΝΙΚΟ ΑΣΒΕΣΤΙΟ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Σακχαρίνη, άλας ασβεστίου της σακχαρίνης |
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | ο-Βενζοσουλφιμιδικό ασβέστιο, άλας ασβεστίου της 2,3-διυδρο-3-οξοβενζισοσουλφοναζόλης, ένυδρο (2:7) άλας ασβεστίου του 1,2-βενζισοθειαζολιν-3-ονο-1,1-διοξειδίου |
| Einecs | 229-349-9 |
| Χημικός τύπος | $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2 \cdot 3\frac{1}{2}\ H_20$ |
| Σχετικό μοριακό βάρος | 467,48 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$ 95% σε άνυδρη ουσία |
| Περιγραφή | Λευκοί κρύσταλλοι ή λευκή κρυσταλλική σκόνη, άοσμη ή με ελαφρά οσμή και με εντόνως γλυκιά γεύση, ακόμη και σε πολύ αραιά διαλύματα. Περίπου 300 έως 500 φορές γλυκύτερο από τη σακχαρόζη σε αραιά διαλύματα. |
| Ταυτοποίηση | |
| Διαλυτότητα | Ευδιάλυτο στο νερό, διαλυτό στην αιθανόλη |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Το ανώτερο 13,5% (120 °C, 4 ώρες) |
| Βενζοϊκό και σαλικυλικό οξύ | Σε 10 ml διαλύματος 1 προς 20, οξινισμένο προηγουμένως με 5 σταγόνες οξικού οξέος, προστίθενται 3 σταγόνες ενός κατά προσέγγιση γραμμομοριακού υδατικού διαλύματος χλωριούχου τρισθενούς σιδήρου. Δεν εμφανίζεται ίζημα ή ιώδης χρώση. |
| ο- Τολουολοσουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p- Τολουολοσουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p-σουλφοναμίδιο του βενζοϊκού οξέος | Το ανώτερο 25 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Ευκόλως απανθρακούμενες ουσίες | Καθόλου |
| Αρσενικό | Το ανώτερο 3 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Σελήνιο | Το ανώτερο 30 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg επί ξηρού βάρους |

IV.ΣΑΚΧΑΡΙΝΙΚΟ ΚΑΛΙΟ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Σακχαρίνη, άλας καλίου της σακχαρίνης |
| Ορισμός | |

| | |
|---|---|
| Χημική ονομασία | ο-Βενζοσουλφιμιδικό κάλιο, άλας καλίου της 2,3-διυδρο-3-οξοβενζισο-σουλφοναζόλης, μονοένυδρο άλας καλίου του 1,2-βενζισοθειαζολιν-3-ονο-1, 1-διοξειδίου |
| Einecs | |
| Χημικός τύπος | $C_7H_4KNO_3S \cdot H_20$ |
| Σχετικό μοριακό βάρος | 239,77 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε $C_7H_4KNO_3S$ 99% και μέγιστη 101% σε άνυδρη ουσία. |
| Περιγραφή | Λευκοί κρύσταλλοι ή λευκή κρυσταλλική σκόνη, άοσμη ή με ελαφρά οσμή και με εντόνως γλυκιά γεύση, ακόμη και σε πολύ αραιά διαλύματα. Περίπου 300 έως 500 φορές γλυκύτερο από τη σακχαρόζη. |
| Ταυτοποίηση | |
| Διαλυτότητα | Καλά διαλυτό στο νερό, λίγο διαλυτό στην αιθανόλη |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Το ανώτερο 8% (120 °C, 4 ώρες) |
| Βενζοϊκό και σαλικυλικό οξύ | Σε 10 ml διαλύματος 1 προς 20, οξινισμένο προηγουμένως με 5 σταγόνες οξικού οξέος, προστίθενται 3 σταγόνες ενός κατά προσέγγιση γραμμομοριακού υδατικού διαλύματος χλωριούχου τρισθενούς σιδήρου. Δεν εμφανίζεται ίζημα ή ιώδης χρώση. |
| ο- Τολουολο-σουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p- Τολουολο-σουλφοναμίδιο | Το ανώτερο 10 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| p- σουλφοναμίδιο του βενζοϊκού οξέος | Το ανώτερο 25 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Ευκόλως απανθρακούμενες ουσίες | Καθόλου |
| Αρσενικό | Το ανώτερο 3 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Σελήνιο | Το ανώτερο 30 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg επί ξηρού βάρους |

3. Το κείμενο σχετικά με τη σουκραλόζη Ε 955 αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

Ε 955 – ΣΟΥΚΡΑΛΟΖΗ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | 4,1',6'-Τριχλωρογαλακτοσουκρόζη |
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | 1,6-διχλωρο-1,6-διδεοξυ-β-D-φρουκτοφουρανοζυλο-4-χλωρο-4-δεοξυ-α-D-γαλακτοπυρανοζίτης |
| Einecs | 259-952-2 |
| Χημικός τύπος | $C_{12}H_{19}\ Cl_3O_8$ |
| Μοριακό βάρος | 397,64 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε $C_{12}H_{19}\ Cl_3O_8$ 98% και μέγιστη 102%, υπολογιζόμενη σε άνυδρη ουσία. |
| Περιγραφή | Λευκή έως υπόλευκη, σχεδόν άοσμη κρυσταλλική σκόνη. |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Ευδιάλυτη στο νερό, τη μεθανόλη και την αιθανόλη.<br>Ελαφρώς διαλυτή στον οξικό αιθυλεστέρα. |
| Β. Υπέρυθρη απορρόφηση | Το φάσμα υπερύθρου της διασποράς του δείγματος σε βρωμιούχο κάλιο δείχνει σχετικά μέγιστα σε παρόμοιους αριθμούς κυμάτων με εκείνα του φάσματος αναφοράς που λαμβάνεται με τη χρήση ενός προτύπου αναφοράς της σουκραλόζης. |
| Γ. Χρωματογραφία λεπτής στιβάδας | Η κύρια κηλίδα στο διάλυμα δοκιμής έχει την ίδια τιμή Rf με εκείνη της κύριας κηλίδας του πρότυπου διαλύματος Α που χρησιμοποιείται ως αναφορά στη δοκιμή για άλλους χλωριωμένους δισακχαρίτες. Αυτό το πρότυπο διάλυμα παράγεται με τη διάλυση 1,0 gr ενός προτύπου αναφοράς της σουκραλόζης σε 10 ml μεθανόλης. |
| Δ. Ειδική στροφική ικανότητα | $[\alpha]_D^{20}$ = + 84,0° έως + 87,5° υπολογιζόμενη σε άνυδρη ουσία (υδατικό διάλυμα 10% κ.β.) |
| Καθαρότητα | |
| Περιεκτικότητα σε νερό | Το ανώτερο 2,0% (μέθοδος Karl Fischer) |
| Θειική τέφρα | Το ανώτερο 0,7% |
| Άλλοι χλωριωμένοι δισακχαρίτες | Το ανώτερο 0,5% |
| Χλωριωμένοι μονοσακχαρίτες | Το ανώτερο 0,1% |
| Οξείδιο τριφαινυλοφωσφίνης | Το ανώτερο 150 mg/kg |
| Μεθανόλη | Το ανώτερο 0,1% |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg» |

4. Το κείμενο σχετικά με το άλας ασπαρτάμης- ακετοσουλφάμης Ε 962 αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

Ε 962 - ΑΛΑΣ ΑΣΠΑΡΤΑΜΗΣ - ΑΚΕΤΟΣΟΥΛΦΑΜΗΣ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Ασπαρτάμη - ακετοσουλφάμη. Άλας ασπαρτάμης - ακετοσουλφάμης |
| Ορισμός | Το άλας παρασκευάζεται με τη θέρμανση ενός διαλύματος 2 προς 1 περίπου (βάρος/βάρος) ασπαρτάμης και του μετά καλίου άλατος της ακετοσουλφάμης με όξινο pH μέχρι να σχηματιστεί κρυστάλλωση. Το κάλιο και η υγρασία εκδιώκονται. Το προϊόν είναι πιο σταθερό από την ασπαρτάμη μόνη της. |
| Χημική ονομασία | Άλας του 6-μεθυλ-1,2,3-οξαθειαζιν-4(3H)-ονο-2,2-διοξειδίου του L-φαινυλαλανυλ-2-μεθυλ-L-α-ασπαρτικού οξέος. |
| Χημικός τύπος | $C_{18}H_{23}O_9N_3S$ |
| Μοριακό βάρος | 457,46 |
| Δοκιμασία | 63,0% έως 66,0 % ασπαρτάμη (ξηρή βάση) και 34,0% έως 37% ακετοσουλφάμη (όξινη μορφή σε ξηρή βάση). |
| Περιγραφή | Λευκή, άοσμη, κρυσταλλική σκόνη. |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Λίγο διαλυτό στο νερό, πολύ λίγο στην αιθανόλη. |
| Β. Διαπεροτότητα | Η διαπεροτότητα διαλύματος 1% σε νερό, προσδιοριζόμενη σε κυψελίδα 1 cm στα 430 nm με κατάλληλο φασματοφωτόμετρο με νερό ως διάλυμα αναφοράς, είναι κατ' ελάχιστο 0,95 ισοδύναμη με απορρόφηση 0,022 περίπου κατ' ανώτατο όριο . |
| Γ. Ειδική στροφική ικανότητα | $[\alpha]_D^{20}$ = +14,5° έως + 16,5° |
| | Προσδιορίζεται σε συγκέντρωση 6,2 g σε 100 ml μυρμηκικό οξύ (15N) εντός 30 λεπτών από την παρασκευή του διαλύματος. Η υπολογιζόμενη ειδική στροφική ικανότητα διαιρείται διά 0,646 για να αντισταθμιστεί η περιεκτικότητα σε ασπαρτάμη του άλατος ασπαρτάμης - ακετοσουλφάμης. |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Το ανώτερο 0,5% (105 °C, 4 ώρες) |
| 5-βενζυλο-3,6-διοξο-2-πιπεραζινοξικό οξύ | Το ανώτερο 0,5% |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg |

5. Το κείμενο σχετικά με τη μαλτιτόλη Ε 965 (i) αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

Ε 965 i) - ΜΑΛΤΙΤΟΛΗ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | D-Μαλτιτόλη, υδρογονωμένη μαλτόζη |
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | (α)-D-γλυκοπυρανοζυλο-1,4-D-γλυκιτόλη |
| Einecs | 209-567-0 |
| Χημικός τύπος | $C_{12}H_{24}O_{11}$ |
| Σχετικό μοριακό βάρος | 344,31 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε D-μαλτιτόλη $C_{12}H_{24}O_{11}$ 98% σε άνυδρη ουσία |
| Περιγραφή | Λευκή κρυσταλλική σκόνη με γλυκιά γεύση. |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Ευδιάλυτη στο νερό, ελαφρώς διαλυτή στην αιθανόλη. |
| Β. Περιοχή τήξεως | 148 °C έως 151 °C |
| Γ. Ειδική στροφική ικανότητα | $[\alpha]_D^{20}$ = + 105,5° έως + 108,5° (διάλυμα 5% κ.β.) |
| Καθαρότητα | |
| Νερό | Το ανώτερο 1% (μέθοδος Karl Fischer) |
| Θειική τέφρα | Το ανώτερο 0,1% επί ξηρού βάρους |
| Ανάγοντα σάκχαρα | Το ανώτερο 0,1% εκφρασμένο σε γλυκόζη επί ξηρού βάρους |
| Χλωριούχα | Το ανώτερο 50 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Θειικά | Το ανώτερο 100 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Νικέλιο | Το ανώτερο 2 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Αρσενικό | Το ανώτερο 3 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg επί ξηρού βάρους |

6. Το κείμενο σχετικά με το σιρόπι μαλτιτόλης Ε 965 ii) αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

Ε 965 ii) - ΣΙΡΟΠΙ ΜΑΛΤΙΤΟΛΗΣ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Υδρογονωμένο σιρόπι γλυκόζης υψηλής περιεκτικότητας σε μαλτόζη, υδρογονωμένο σιρόπι γλυκόζης. |

| | |
|---|---|
| Ορισμός | Μείγμα αποτελούμενο κυρίως από μαλτιτόλη με σορβιτόλη και υδρογονωμένους ολιγο- και πολυσακχαρίτες. Παρασκευάζεται με καταλυτική υδρογόνωση σιροπίου γλυκόζης υψηλής περιεκτικότητας σε μαλτόζη ή με υδρογόνωση των επιμέρους συστατικών του και ανάμειξη. Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο τόσο υπό μορφή σιροπίου όσο και ως στερεό προϊόν. |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικούς υδρογονωμένους σακχαρίτες 99% σε άνυδρη ουσία και ελάχιστη περιεκτικότητα σε μαλτιτόλη 50% σε άνυδρη ουσία. |
| Περιγραφή | Άχρωμα και άοσμα, διαυγή ιξώδη υγρά ή λευκές κρυσταλλικές μάζες. |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Πολύ καλά διαλυτό στο νερό, πολύ λίγο διαλυτό στην αιθανόλη. |
| Β. Χρωματογραφία λεπτής στιβάδας | Ικανοποιεί τη δοκιμή |
| Καθαρότητα | |
| Περιεκτικότητα σε νερό | Το ανώτερο 31% (Karl Fischer) |
| Ανάγοντα σάκχαρα | Το ανώτερο 0,3% (εκφρασμένα σε γλυκόζη) |
| Θειική τέφρα | Το ανώτερο 0,1% |
| Χλωριούχα | Το ανώτερο 50 mg/kg |
| Θειικά | Το ανώτερο 100 mg/kg |
| Νικέλιο | Το ανώτερο 2 mg/kg |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg |

7. Το κείμενο σχετικά με τη λακτιτόλη Ε 966 αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

Ε 966 - ΛΑΚΤΙΤΟΛΗ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Λακτίτης, λακτοζιτόλη, λακτοβιοσίτης |
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | 4-0-β-D-γαλακτοπυρανοζυλο -D-γλυκιτόλη |
| Einecs | 209-566-5 |
| Χημικός τύπος | $C_{12}H_{24}O_{11}$ |
| Σχετικό μοριακό βάρος | 344,32 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε λακτιτόλη 95% επί ξηρού βάρους |
| Περιγραφή | Κρυσταλλικές σκόνες ή άχρωμα διαλύματα με γλυκιά γεύση. Οι κρυσταλλικές σκόνες ευρίσκονται σε άνυδρη, μονοένυδρη και διένυδρη μορφή. |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Πολύ καλά διαλυτή στο νερό |
| Γ. Ειδική στροφική ικανότητα | $[\alpha]_D^{20}$ = + 13° έως + 16° υπολογιζόμενη σε άνυδρη ουσία (υδατικό διάλυμα 10% κ.β.) |
| Καθαρότητα | |
| Περιεκτικότητα σε νερό | Κρυσταλλικά προϊόντα, το ανώτερο 10,5% (μέθοδος Karl Fischer) |
| Άλλες πολυόλες | Το ανώτερο 2,5% σε άνυδρη ουσία |
| Ανάγοντα σάκχαρα | Το ανώτερο 0,2% εκφρασμένα σε γλυκόζη επί ξηρού βάρους |
| Χλωριούχα | Το ανώτερο 100 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Θειικά | Το ανώτερο 200 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Θειική τέφρα | Το ανώτερο 0,1% επί ξηρού βάρους |
| Νικέλιο | Το ανώτερο 2 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Αρσενικό | Το ανώτερο 3 mg/kg επί ξηρού βάρους |
| Μόλυβδος | Το ανώτερο 1 mg/kg επί ξηρού βάρους |

Η ισχύς της παρούσας απόφασης αρχίζει από την δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως

Ο Πρόεδρος κ.α.α.
Ο Αντιπρόεδρος
Κ. ΣΤΑΦΥΛΑΚΗΣ

Η Γραμματέας
Α. ΑΛΙΒΕΡΤΗ

Τα Μέλη
Ν. ΚΑΤΣΙΜΠΑΣ
Β. ΚΑΣΕΛΟΥΡΗ - ΡΗΓΟΠΟΥΛΟΥ
Ι. ΧΡΟΝΑΙΟΣ
Δ. ΤΣΙΧΛΗΣ
Ε. ΠΑΛΛΑΡΗ
Ι. ΠΕΤΡΟΧΕΙΛΟΥ
Γ. ΣΕΙΡΑΓΑΚΗΣ

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 23 Νοεμβρίου 2007

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

| ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ | ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ |
|---|---|
| **Γ. ΑΛΟΓΟΣΚΟΥΦΗΣ** | **Α. ΜΠΕΖΑΣ** |

---

Αριθ. 260/2007 (2)

Τροποποίηση του παραρτήματος του άρθρου 36, του Κ.Τ.Π. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/129/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Δεκεμβρίου 2006 (ΕΕ L 346 της 9ης Δεκεμβρίου 2006), για την τροποποίηση και διόρθωση του παραρτήματος της Οδηγίας 96/77/ΕΚ της Επιτροπής σχετικά με τη θέσπιση ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΚΑΙ Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1) Το υπ' αριθμ. οικ. 1020/17.5.2007 έγγραφο της Διεύθυνσης Τροφίμων του Γενικού Χημείου του Κράτους.

2) Τις διατάξεις του άρθρου 1 (παρ. 1,2 και 3) του ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του Κοινοτικού Δικαίου» (Φ.Ε.Κ. 34/Α/1983) όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 6 του ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Φ.Ε.Κ. 70/Α/1984) καθώς και το άρθρο 65 του ν. 1892/1990 (Φ.Ε.Κ. 101/Α/1990).

3) Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του ν. 4328/1929 (Φ.Ε.Κ. 272/Α/1929) «Περί συστάσεως Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως αντικαταστάθηκε από την παράγραφο 6 του άρθρου 11 του ν. 2343/1995, (Φ.Ε.Κ. 211/Α/11.10.1995).

4) Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «Περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (Φ.Ε.Κ. 391/Α/1929).

5) Το άρθρο 1 του ν. 115/1975 «Περί τροποποιήσεως διατάξεων τινών του ν. 4328/1929» (Φ.Ε.Κ. 172/Α/1975).

6) Τα π.δ. 284/1988 και 543/1989 «Οργανισμός του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 128 και 165/Α/1988 και 229/Α/1989).

7) Την υπ' αριθμ. 1078204/927/0006 Α/6.8.1992 απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών «Περιορισμός Συλλογικών Οργάνων του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 517/Β/1992).

8) Την υπ' αριθμ. 42362/Υ252/28.9.2007 απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Καθορισμός αρμοδιοτήτων των Υφυπουργών Οικονομίας και Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 1948/Β/3.10.2007).

9) Τις διατάξεις του άρθρου 90 του «Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα» που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 62/2005 (Φ.Ε.Κ. 98/Α/2005) και το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη εις βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε την απόφαση υπ' αριθμ. 260/2007 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου η οποία ελήφθη κατά τη συνεδρία της 25.7.2007 και η οποία έχει ως εξής:

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Εγκρίνουμε την τροποποίηση του παραρτήματος του άρθρου 36, του Κ.Τ.Π. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/129/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Δεκεμβρίου 2006 (ΕΕ L 346 της 9ης Δεκεμβρίου 2006), για την τροποποίηση και διόρθωση του παραρτήματος της Οδηγίας 96/77/ΕΚ της Επιτροπής σχετικά με τη θέσπιση ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών, ως εξής:

Το Παράρτημα, του άρθρου 36 του Κ.Τ.Π. «Ειδικά κριτήρια καθαρότητας για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών» τροποποιείται ως ακολούθως:

1. Τα κείμενα που αφορούν το p-υδροξυβενζοϊκό προπύλιο Ε 216 και το άλας με νάτριο του p-υδροξυβενζοϊκού προπυλίου Ε 217 διαγράφονται.

2. Το κείμενο που αφορά την άλφα-τοκοφερόλη Ε 307 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Ε 307 ΑΛΦΑ-ΤΟΚΟΦΕΡΟΛΗ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | DL- α-τοκοφερόλη |
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | DL-5,7,8-τριμεθυλο-τοκόλη |
| | DL-2,5,7,8-τετραμεθυλο-2-(4΄,8΄,12΄-τριμεθυλοτριδεκατριυλο) -χρωμανόλη-6 |
| Αριθ. EINECS | 233-466-0 |
| Χημικός τύπος | $C_{29}H_{50}O_2$ |
| Μοριακό βάρος | 430,71 |
| Δοκιμασία | Περιεκτικότητα τουλάχιστον 96 % |
| Περιγραφή | Υποκίτρινο έως κεχριμπαρόχρωμο, σχεδόν άοσμο, διαυγές παχύρρευστο έλαιο που, όταν εκτεθεί στον αέρα ή στο φως, οξειδώνεται και αμαυρώνεται |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Αδιάλυτο σε νερό, ευδιάλυτο σε αιθανόλη, αναμείξιμο με αιθέρα |
| Β. Φασματοφωτομετρία | Μέγιστο απορρόφησης σε απόλυτη αιθανόλη σε μήκος κύματος 292 nm περίπου |
| Καθαρότητα | |
| Δείκτης διάθλασης | $n_D^{20}$ 1,503-1,507 |
| Ειδική απορρόφηση $E^{1\%}_{1cm}$ σε αιθανόλη | $E^{1\%}_{1cm}$ (292 nm) 72-76 (0,01 g σε 200 ml απόλυτης αιθανόλης) |
| Θειική τέφρα | 0,1 % κατ' ανώτατο όριο |
| Ειδική στροφική ικανότητα | $[α]^{25}_D$ 0° ± 0,05° (διάλυμα σε χλωροφόρμιο σε αναλογία 1:10) |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |

3. Το κείμενο που αφορά το ερυθορβικό οξύ Ε 315 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Ε 315 ΕΡΥΘΟΡΒΙΚΟ ΟΞΥ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Ισοασκορβικό οξύ |
| | D-αραβοασκορβικό οξύ |
| Ορισμός | |
| Χημική ονομασία | γ-λακτόνη του D-ερυθροεξεν-2-ικού οξέος |
| | Ισοασκορβικό οξύ |
| | D-ισοασκορβικό οξύ |
| Αριθ. EINECS | 201-928-0 |
| Χημικός τύπος | $C_6H_8O_6$ |
| Μοριακό βάρος | 176,13 |
| Δοκιμασία | Περιεκτικότητα τουλάχιστον 98 % σε άνυδρη ουσία |

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Λευκό έως υποκίτρινο κρυσταλλικό στερεό που, όταν εκτεθεί στο φως, αμαυρώνεται σταδιακά |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Πεδίο τιμών σημείου τήξης | 164 °C έως 172 °C περίπου με διάσπαση |
| Β. Θετική δοκιμή ασκορβικού οξέος /χρωστική αντίδραση | |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | 0,4 % κατ' ανώτατο όριο μετά από ξήρανση υπό ελαττωμένη πίεση με silica gel για 3 ώρες |
| Θειική τέφρα | 0,3 % κατ' ανώτατο όριο |
| Ειδική στροφική ικανότητα | $[\alpha]^{25}_{D}$ υδατικού διαλύματος συγκεντρώσεως 10 % (w/v) μεταξύ - 16,5° και - 18,0° |
| Οξαλικά ιόντα | Σε διάλυμα 1 g της ουσίας σε 10 ml νερού, προστίθενται 2 σταγόνες παγόμορφου οξικού οξέος και 5 ml διαλύματος οξικού ασβεστίου συγκεντρώσεως 10 %. Το διάλυμα πρέπει να παραμένει διαυγές |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |

4. Το ακόλουθο κείμενο που αφορά την τριτοταγή βουτυλο-υδροκινόνη (TBHQ) Ε 319 παρεμβάλλεται μετά το ερυθορβικό νάτριο Ε 316:

E 319 ΤΡΙΤΟΤΑΓΗΣ ΒΟΥΤΥΛΟ-ΥΔΡΟΚΙΝΟΝΗ (TBHQ)

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | TBHQ |
| Ορισμός | |
| Χημικές ονομασίες | Tert- βουτυλο-1,4-βενζοδιόλη<br>2-(1,1-διμεθυλαιθυλο)-1,4-βενζοδιόλη |
| Αριθ. EINECS | 217-752-2 |
| Χημικός τύπος | $C_{10}H_{14}O_2$ |
| Μοριακό βάρος | 166,22 |
| Δοκιμασία | Περιεκτικότητα τουλάχιστον 99 % σε $C_{10}H_{14}O_2$ |
| Περιγραφή | Λευκό κρυσταλλικό στερεό με χαρακτηριστική οσμή |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Πρακτικά αδιάλυτο σε νερό, ευδιάλυτο σε αιθανόλη |
| Β. Σημείο τήξης | 126,5 °C ή περισσότερο |
| Γ. Φαινολικές προσμείξεις | Διαλύστε περίπου 5 mg του δείγματος σε 10 ml μεθανόλης και προσθέστε 10,5 ml διαλύματος διμεθυλαμίνης (αναλογία 1:4). Παράγεται χρώμα κόκκινο προς ροδόχρουν |
| Καθαρότητα | |
| Tert-βουτυλο-p-βενζοκινόνη | 0,2 % κατ' ανώτατο όριο |
| 2,5-δι-tert-βουτυλυδροκινόνη | 0,2 % κατ' ανώτατο όριο |
| Υδροξυκινόνη | 0,1 % κατ' ανώτατο όριο |
| Τολουόλιο | 25 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |

5. Το κείμενο που αφορά το ξανθανικό κόμμι Ε 415 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Ε 415 ΞΑΝΘΑΝΙΚΟ ΚΟΜΜΙ

| | |
|---|---|
| Ορισμός | Το ξανθανικό κόμμι είναι ένας μακρομοριακός πολυσακχαρίτης, που λαμβάνεται με ζύμωση καθαρής καλλιέργειας υδατανθράκων με φυσικά στελέχη του βακτηριδίου Xanthomonas campestris, ακολουθούμενη από καθαρισμό με εκχύλιση με αιθανόλη ή προπανόλη-2, ξήρανση και άλεση. Περιέχει ως κύριες δομικές μονάδες εξόζης D-γλυκόζη και D-μαννόζη μαζί με D-γλυκουρονικό οξύ και πυροσταφυλικό οξύ και παρασκευάζεται σε μορφή αλάτων με νάτριο, κάλιο ή ασβέστιο. Τα διαλύματά του είναι ουδέτερα |
| Μοριακό βάρος | Περίπου 1 000 000 |
| Αριθ. EINECS | 234-394-2 |
| Δοκιμασία | Η ξηρά ουσία παρέχει τουλάχιστον 4,2% και όχι άνω του 5% $CO_2$, που αντιστοιχεί σε περιεκτικότητα σε ξανθανικό κόμμι 91 % έως 108 % |
| Περιγραφή | Σκόνη χρώματος κρεμ |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Διαλυτό σε νερό, αδιάλυτο σε αιθανόλη |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Το ανώτερο 15 % (105 °C, 2 1/2 ώρες) |
| Ολική τέφρα | 16 % κατ' ανώτατο όριο, επί ξηράς ουσίας προσδιοριζόμενης με πύρωση στους 650 °C μετά από ξήρανση στους 105 °C για 4 ώρες |

| | |
|---|---|
| Πυροσταφυλικό οξύ | 1,5 % ή περισσότερο |
| Άζωτο | 1,5 % κατ' ανώτατο όριο |
| Αιθανόλη και προπανόλη 2 | 500 mg/kg κατ' ανώτατο όριο, ξεχωριστά ή σε συνδυασμό |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών | 5 000 αποικίες ανά γραμμάριο κατ' ανώτατο όριο |
| Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες | 300 αποικίες ανά γραμμάριο κατ' ανώτατο όριο |
| E. coli | Απουσία σε 5 g |
| Salmonella spp. | Απουσία σε 10 g |
| Xanthomonas campestris | Απουσία ζωντανών κυττάρων σε 1 g |

6. Το ακόλουθο κείμενο που αφορά την ημικυτταρίνη σόγιας Ε 426 παρεμβάλλεται μετά τη γλυκομαννάνη konjac E 425(ii):

Ε 426 ΗΜΙΚΥΤΤΑΡΙΝΗ ΣΟΓΙΑΣ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | |
| Ορισμός | Η ημικυτταρίνη σόγιας είναι εξευγενισμένος υδατοδιαλυτός πολυσακχαρίτης που λαμβάνεται από ίνες σόγιας που απαντούν στη φύση με εκχύλιση με ζεστό νερό |
| Χημικές ονομασίες | Εξευγενισμένος υδατοδιαλυτός πολυσακχαρίτης σόγιας |
| | Υδατοδιαλυτές ίνες σόγιας |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε υδατάνθρακα 74 % |
| Περιγραφή | Ρέουσα αποξηραμένη με ψεκασμό λευκή σκόνη |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Διαλυτή σε θερμό και κρύο νερό χωρίς σχηματισμό πηκτωμάτων |
| pH διαλύματος συγκεντρώσεως 1 % | 5,5 ± 1,5 |
| Β. ιξώδες διαλύματος 10% | 200 mPa.s κατ' ανώτατο όριο |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | 7 % κατ' ανώτατο όριο (105 °C, 4 h) |
| Πρωτεΐνη | 14 % κατ' ανώτατο όριο |
| Ολική τέφρα | 9,5 % κατ' ανώτατο όριο (600 °C, 4 h) |
| Αρσενικό | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 5 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Υδράργυρος | 1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Κάδμιο | 1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών | 3 000 αποικίες ανά γραμμάριο, κατ' ανώτατο όριο |
| Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες | 100 αποικίες ανά γραμμάριο, κατ' ανώτατο όριο |
| E. Coli | Απουσία σε 10 g |

7. Το ακόλουθο κείμενο που αφορά την αιθυλοκυτταρίνη Ε 462 παρεμβάλλεται μετά τη μεθυλοκυτταρίνη Ε 461:

Ε 462 ΑΙΘΥΛΟΚΥΤΤΑΡΙΝΗ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Αιθυλαιθέρας κυτταρίνης |
| Ορισμός | Η αιθυλοκυτταρίνη είναι κυτταρίνη που λαμβάνεται απευθείας από ινώδη μέρη φυτών και αιθεροποιείται εν μέρει με αιθύλια |
| Χημικές ονομασίες | Αιθυλαιθέρας κυτταρίνης |
| Χημικός τύπος | Τα πολυμερή περιέχουν ομάδες υποκατεστημένου ανυδριτικού παραγώγου της γλυκόζης με τον ακόλουθο γενικό τύπο: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)$ όπου $R_1$ και $R_2$ μπορούν να είναι: – H – $CH_2CH_3$ |
| Δοκιμασία | Περιεκτικότητα σε αιθοξύλια ($-OC_2H_5$) τουλάχιστον 44% και όχι παραπάνω από 50% σε αιθοξύλια επί ξηράς ουσίας (που ισοδυναμεί με 2,6 αιθοξύλια κατ' ανώτατο όριο ανά μονάδα ανυδρογλυκόζης) |
| Περιγραφή | Ελαφρώς υγροσκοπική, λευκή έως υπόλευκη, άοσμη και άγευστη σκόνη |
| Ταυτοποίηση | |

| | |
|---|---|
| Α. Διαλυτότητα | Πρακτικά αδιάλυτη στο νερό, σε γλυκερίνη και σε προπανοδιόλη-1,2, αλλά διαλυτή σε διάφορες αναλογίες σε ορισμένους οργανικούς διαλύτες ανάλογα με το περιεχόμενο σε αιθοξύλια. Η αιθυλοκυτταρίνη που περιέχει αιθοξύλια σε ποσοστό μικρότερο από 46-48 % είναι ευδιάλυτη σε τετραϋδροφουράνιο, σε οξικό μεθύλιο, σε χλωροφόρμιο και σε μείγματα αρωματικών υδρογονανθράκων-αιθανόλης. Η αιθυλοκυτταρίνη που περιέχει αιθοξύλια σε ποσοστό ίσο ή μεγαλύτερο από 46-48 % είναι ευδιάλυτη σε αιθανόλη, σε μεθανόλη, σε τολουόλιο, σε χλωροφόρμιο και σε οξικό αιθύλιο |
| Β. Δοκιμή σχηματισμού μεμβράνης | Διαλύστε 5g του δείγματος σε 95g μείγματος τολουολίου και αιθανόλης, αναλογίας 80:20 (w/w). Σχηματίζεται ένα διαυγές, σταθερό,ελαφρώς κίτρινο διάλυμα. Ρίξτε λίγα ml του διαλύματος σε γυάλινο πιάτο και αφήνετε τον διαλύτη να εξατμιστεί. Σχηματίζεται μια πυκνή, σκληρή, συνεχής, διαφανής μεμβράνη. Η μεμβράνη είναι εύφλεκτη. |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | 3% κατ' ανώτερω όριο (105°C, 2 h) |
| Θειική τέφρα | 0,4 % κατ' ανώτατο όριο |
| pH κολλοειδούς διαλύματος συγκεντρώσεως 1 % | Ουδέτερο σε βάμμα ηλιοτροπίου |
| Αρσενικό | 3 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Υδράργυρος | 1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Κάδμιο | 1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |

8. Το κείμενο που αφορά τους κιτρικούς εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων Ε 472γ αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Ε 472γ ΚΙΤΡΙΚΟΙ ΕΣΤΕΡΕΣ ΤΩΝ ΜΟΝΟ- ΚΑΙ ΔΙΓΛΥΚΕΡΙΔΙΩΝ ΤΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΞΕΩΝ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Citrem<br>Εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο- και διγλυκερίδια<br>Κιτρογλυκερίδια<br>Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων εστεροποιημένα με κιτρικό Οξύ |
| Ορισμός | Μεικτοί εστέρες της γλυκερίνης με κιτρικό οξύ και λιπαρά οξέα που απαντούν στα εδώδιμα λίπη και έλαια. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατόν να περιέχουν μικρές ποσότητες ελεύθερης γλυκερίνης, ελευθέρων λιπαρών οξέων, ελεύθερου κιτρικού οξέος και ελευθέρων γλυκεριδίων και να έχουν εξουδετερωθεί, πλήρως ή εν μέρει, με υδροξείδιο του νατρίου ή υδροξείδιο του καλίου |
| Περιγραφή | Υγρά έως κηρώδη στερεά ή ημιστερεά, των οποίων το χρώμα ποικίλλει από υποκίτρινο έως ανοικτό καφέ |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Θετικές δοκιμές γλυκερίνης, λιπαρών οξέων και κιτρικού οξέος | |
| Β. Διαλυτότητα | Αδιάλυτοι σε κρύο νερό<br>Κολλοειδώς διαλυτοί σε ζεστό νερό<br>Διαλυτοί σε λίπη και έλαια<br>Αδιάλυτοι σε ψυχρή αιθανόλη |
| Γ. Δοκιμή σχηματισμού μεμβράνης | |
| Καθαρότητα | |
| Άλλα οξέα πλην του κιτρικού και των λιπαρών | Μη ανιχνεύσιμα |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | 2 % κατ' ανώτατο όριο |
| Ολική γλυκερίνη | Τουλάχιστον 8 % και όχι άνω του 33 % |
| Ολικό κιτρικό οξύ | Τουλάχιστον 13 % και όχι άνω του 50 % |
| Θειική τέφρα (προσδιοριζόμενη στους 800± 25 °C) | Μη εξουδετερωμένα προϊόντα: 0,5 % κατ' ανώτατο όριο<br>Μερικώς ή πλήρως εξουδετερωμένα προϊόντα: 10% κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | 3% κατ' ανώτατο όριο, εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ |

Τα κριτήρια καθαρότητας ισχύουν για το πρόσθετο απαλλαγμένο από άλατα λιπαρών οξέων με νάτριο, κάλιο και ασβέστιο, αν και επιτρέπεται η παρουσία αυτών των ουσιών σε μέγιστη αναλογία 6 % (εκφρασμένη σε ελαϊκό νάτριο).»

9. Το κείμενο που αφορά το πυριτικό αργίλιο (καολίνης) Ε 559 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

Ε 559 ΠΥΡΙΤΙΚΟ ΑΡΓΙΛΙΟ (ΚΑΟΛΙΝΗΣ)

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | Καολίνης, βαρύς ή ελαφρύς |

| | |
|---|---|
| Ορισμός | Το ένυδρο πυριτικό αργίλιο (καολίνης) είναι ένας καθαρός λευκός πλαστικός πηλός ο οποίος συνίσταται από καολινίτη, πυριτικό αργιλιοκάλιο, άστριο και χαλαζία. Η επεξεργασία δεν πρέπει να περιλαμβάνει πύρωση. Ο ακατέργαστος καολινιτικός άργιλος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή πυριτικού αργιλίου θα περιέχει διοξίνη σε επίπεδο που δεν είναι επικίνδυνο για την υγεία ή ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο |
| Αριθ. EINECS | 215-286-4 (καολινίτης) |
| Χημικός τύπος | $Al_2Si_2O_5(OH)_4$ (καολινίτης) |
| Μοριακό βάρος | 264 |
| Δοκιμασία | Περιεκτικότητα τουλάχιστον 90% (σύνολο πυριτικού άλατος και οξειδίου του αργιλίου, μετά την καύση)<br>Πυριτικό άλας ($SiO_2$) μεταξύ 45% και 55%<br>Οξείδιο του αργιλίου ($Al_2O_3$) μεταξύ 30% και 39% |
| Περιγραφή | Λεπτή, λευκή ή γκριζόλευκη, λιπαρή σκόνη. Ο καολίνης συνίσταται από χαλαρά συσσωματώματα τυχαία προσανατολισμένων στιβάδων από νιφάδες καολινίτη ή από μεμονωμένες εξαγωνικές νιφάδες |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Θετικές δοκιμές οξειδίου του αργιλίου και πυριτικού άλατος | |
| Β. Περίθλαση ακτίνων Χ | Χαρακτηριστικές κορυφές σε 7,18/3,58/2,38/1,78 Å |
| Γ. Απορρόφηση IR | Κορυφές σε 3 700 και 3 620 $cm^{-1}$ |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την καύση | Μεταξύ 10 και 14% (1000 °C, σταθερό βάρος) |
| Υδατοδιαλυτές ύλες | 0,3 % κατ' ανώτατο όριο |
| Ύλες διαλυτές σε οξέα | 2 % κατ' ανώτατο όριο |
| Σίδηρος | 5 % κατ' ανώτατο όριο |
| Οξείδιο του καλίου (K2O) | 5 % κατ' ανώτατο όριο |
| Άνθρακας | 0,5 % κατ' ανώτατο όριο |
| Αρσενικό | 3 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 5 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Υδράργυρος | 1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |

10. Το ακόλουθο κείμενο που αφορά την 4-εξυλορεσορκινόλη Ε 586 παρεμβάλλεται μετά το γλυκονικό ασβέστιο Ε 578:

Ε 586 4-ΕΞΥΛΟΡΕΣΟΡΚΙΝΟΛΗ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | 4-εξυλο-1,3-βενζοδιόλη<br>Εξυλορεσορκινόλη |
| Ορισμός | |
| Χημικές ονομασίες | 4-εξυλορεσορκινόλη |
| Αριθ. EINECS | 205-257-4 |
| Χημικός τύπος | $C_{12}H_{18}O_2$ |
| Μοριακό βάρος | 197,24 |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα 98 % επί ξηρού |
| Περιγραφή | Λευκή σκόνη |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Ευδιάλυτο σε αιθέρα και ακετόνη· δυσδιάλυτο σε νερό |
| Β. Δοκιμή νιτρικού οξέος | Σε 1 ml κορεσμένου διαλύματος του δείγματος, προσθέστε 1 ml νιτρικού οξέος. Παράγεται ένα ανοικτό κόκκινο χρώμα |
| Γ. Δοκιμή βρωμίου | Σε 1 ml κορεσμένου διαλύματος του δείγματος, προσθέστε 1 ml υπό δοκιμασία διάλυμα βρωμιούχου ύδατος. Διαλύεται ένα κίτρινο, κροκιδώδες ίζημα και παράγει ένα κίτρινο διάλυμα |
| Δ. Πεδίο τιμών σημείου τήξης | 62 °C-67 °C |
| Καθαρότητα | |
| Οξύτητα | 0,05 % κατ' ανώτατο όριο |
| Θειική τέφρα | 0,1 % κατ' ανώτατο όριο |
| Ρεσορκινόλη και άλλες φαινόλες | Ανακινείστε περίπου 1 g του δείγματος με 50 ml ύδατος για λίγα λεπτά, και μετά από την διήθηση προσθέστε στο διήθημα 3 σταγόνες υπό δοκιμασία διαλύματος τριχλωριούχου σιδήρου. Δεν παράγεται κόκκινο ή κυανό χρώμα |
| Νικέλιο | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Υδράργυρος | 3 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |

11. Το ακόλουθο κείμενο που αφορά την πουλουλάνη Ε 1204 παρεμβάλλεται μετά την πολυδεξτρόζη Ε 1200:

Ε 1204 ΠΟΥΛΟΥΛΑΝΗ

| | |
|---|---|
| Ορισμός | Γραμμική, ουδέτερη γλυκάνη που αποτελείται κυρίως από μονάδες μαλτοτριόζης που συνδέονται με -1,6 γλυκοσιδικούς δεσμούς. Παράγεται με ζύμωση από υδρολυμένο άμυλο κατάλληλο για τρόφιμα, με τη χρήση μη τοξινογόνου στελέχους του Aureobasidium pullulans. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, απομακρύνονται με μικροδιήθηση τα κύτταρα του μύκητα, το διήθημα αποστειρώνεται με θέρμανση ενώ οι χρωστικές και άλλοι επιμολυντές απομακρύνονται με προσρόφηση και χρωματογραφία ανταλλαγής ιόντων |
| Αριθ. EINECS | 232-945-1 |
| Χημικός τύπος | $(C_6H_{10}O_5)_x$ |
| Δοκιμασία | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλυκάνη 90% επί ξηρού |
| Περιγραφή | Λευκή ή σχεδόν λευκή άοσμη σκόνη |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Διαλυτότητα | Διαλυτή σε νερό, πρακτικά αδιάλυτη σε αιθανόλη |
| Β. pH διαλύματος συγκεντρώσεως 10 % | 5,0-7,0 |
| Γ. Καθίζηση με πολυαιθυλενογλυκόλη 600 | Προσθέστε 2 ml πολυαιθυλενογλυκόλης 600 σε 10 ml υδατικού διαλύματος πουλουλάνης 2 %. Σχηματίζεται λευκό ίζημα |
| Δ. Αποπολυμερισμός με πουλουλανάση | Ετοιμάστε δύο δοκιμαστικούς σωλήνες, τον καθένα με 10 ml διαλύματος πουλουλάνης 10 %. Προσθέστε 0,1 ml διαλύματος πουλουλανάσης με δράση 10 μονάδες/g στον ένα δοκιμαστικό σωλήνα, και 0,1 ml νερό στον άλλο. Μετά την επώαση σε περίπου 25 °C για 20 min, το ιξώδες του διαλύματος που υπέστη επεξεργασία με πουλουλανάση είναι εμφανώς χαμηλότερο από το ιξώδες του διαλύματος που δεν υπέστη επεξεργασία |
| Καθαρότητα | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | 6% κατ' ανώτατο όριο (90 °C, πίεση 50 mm Hg κατ' ανώτατο όριο, 6 h) |
| Μονο-, δι- και ολιγοσακχαρίτες | 10 % κατ' ανώτατο όριο, εκφραζόμενοι σε γλυκόζη |
| Ιξώδες | 100-180 $mm^2/s$ (υδατικό διάλυμα 10% w/w στους 30°C) |
| Μόλυβδος | 1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες | 100 αποικίες ανά γραμμάριο, κατ' ανώτατο όριο |
| Κολοβακτηρίδια | Απουσία σε 25 g |
| Salmonella | Απουσία σε 25 g |

12. Το ακόλουθο κείμενο που αφορά το αργιλιούχο οκτενυλοηλεκτρικό άμυλο Ε 1452 παρεμβάλλεται μετά το ακετυλιωμένο οξειδωμένο άμυλο Ε 1451:

Ε 1452 ΑΡΓΙΛΙΟΥΧΟ ΟΚΤΕΝΥΛΟΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΑΜΥΛΟ

| | |
|---|---|
| Συνώνυμα | SAOS |
| Ορισμός | Το αργιλιούχο οκτενυλοηλεκτρικό άμυλο είναι άμυλο εστεροποιημένο με οκτενυλ-ηλεκτρικό ανυδρίτη και επεξεργασμένο με θειικό αργίλιο |
| Περιγραφή | Λευκή ή σχεδόν λευκή σκόνη ή κόκκοι ή (εάν έχει προζελατινοποιηθεί) νιφάδες, άμορφη σκόνη ή χονδρά σωματίδια |
| Ταυτοποίηση | |
| Α. Εάν δεν έχει προζελατινοποιηθεί: με παρατήρηση με μικροσκόπιο | |
| Β. Χρώση με ιώδιο θετική (βαθύ κυανούν έως ανοικτό κόκκινο χρώμα) | |
| Καθαρότητα | |
| (όλες οι τιμές εκφράζονται σε άνυδρο προϊόν εκτός της απώλειας κατά την ξήρανση) | |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | 21% κατ' ανώτατο όριο |
| Οκτενυληλεκτρυλομάδες | 3% κατ' ανώτατο όριο |
| Υπόλειμμα οκτενυληλεκτρικού οξέος | 0,3% κατ' ανώτατο όριο |
| Διοξείδιο του θείου | 50 mg/kg κατ' ανώτατο όριο για τροποποιημένα άμυλα σιτηρών<br>10 mg/kg κατ' ανώτατο όριο για άλλα τροποποιημένα άμυλα, εκτός αν άλλως καθορίζεται |
| Αρσενικό | 1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Μόλυβδος | 2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Υδράργυρος | 0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο |
| Αλουμίνιο | 0,3 % κατ' ανώτατο όριο |

Η ισχύς της παρούσας απόφασης αρχίζει από την δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως

Ο Πρόεδρος κ.α.α.
Ο Αντιπρόεδρος
Κ. ΣΤΑΦΥΛΑΚΗΣ

Η Γραμματέας
Α. ΑΛΙΒΕΡΤΗ

Τα Μέλη
Ν. ΚΑΤΣΙΜΠΑΣ
Β. ΚΑΣΕΛΟΥΡΗ - ΡΗΓΟΠΟΥΛΟΥ
Ι. ΧΡΟΝΑΙΟΣ
Δ. ΤΣΙΧΛΗΣ
Ε. ΠΑΛΛΑΡΗ
Ι. ΠΕΤΡΟΧΕΙΛΟΥ
Γ. ΣΕΙΡΑΓΑΚΗΣ

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 23 Νοεμβρίου 2007

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

| ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ | ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ |
|---|---|
| **Γ. ΑΛΟΓΟΣΚΟΥΦΗΣ** | **Α. ΜΠΕΖΑΣ** |

Αριθ. 449/2007 (3)

«Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ.Π. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/52/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Ιουλίου 2006 (ΕΕ L 204 της 26ης Ιουλίου 2006) για την τροποποίηση της Οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών και της Οδηγίας 94/35/ΕΚ για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΚΑΙ Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1) Το υπ' αριθμ. οικ. 1583/17.7.2007 έγγραφο της Διεύθυνσης Τροφίμων του Γενικού Χημείου του Κράτους.

2) Τις διατάξεις του άρθρου 1 (παρ. 1,2 και 3) του ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του Κοινοτικού Δικαίου» (Φ.Ε.Κ. 34/Α/1983) όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 6 του ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκή Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Φ.Ε.Κ. 70/Α/1984) καθώς και το άρθρο 65 του ν. 1892/1990 (Φ.Ε.Κ. 101/Α/1990).

3) Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του ν. 4328/1929 (Φ.Ε.Κ. 272/Α/1929) «Περί συστάσεως Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως αντικαταστάθηκε από την παράγραφο 6 του άρθρου 11 του ν. 2343/1995, (Φ.Ε.Κ. 211/Α/11.10.1995).

4) Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «Περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (Φ.Ε.Κ. 391/Α/1929).

5) Το άρθρο 1 του ν. 115/1975 «Περί τροποποιήσεως διατάξεων τινών του ν. 4328/1929» (Φ.Ε.Κ. 172/Α/1975).

6) Τα π.δ. 284/1988 και 543/1989 «Οργανισμός του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 128 και 165/Α/1988 και 229/Α/1989).

7) Την υπ' αριθμ. 1078204/927/0006 Α/6.8.1992 απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών «Περιορισμός Συλλογικών Οργάνων του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 517/Β/1992).

8) Την υπ' αριθμ. 42362/Υ252/28.9.2007 απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Καθορισμός αρμοδιοτήτων των Υφυπουργών Οικονομίας και Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 1948/Β/3.10.2007).

9) Τις διατάξεις του άρθρου 90 του «Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα» που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του π.δ. 62/2005 (Φ.Ε.Κ. 98/Α/2005) και το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκύπτει δαπάνη εις βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε την απόφαση υπ' αριθμ. 449/2007 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου η οποία ελήφθη κατά τη συνεδρία της 25.7.2007 και η οποία έχει ως εξής:

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Εγκρίνουμε την τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ.Π. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/52/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Ιουλίου 2006 (ΕΕ L 204 της 26ης Ιουλίου 2006) για την τροποποίηση της Οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών και της Οδηγίας 94/35/ΕΚ για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα, ως ακολούθως:

Ι. Το άρθρο 33 «Πρόσθετα Τροφίμων» του Κώδικα Τροφίμων τροποποιείται ως ακολούθως:

1. Στο άρθρο 33 του Κώδικα Τροφίμων στην παράγραφο 1, το εδάφιο γ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

« γ) «φορείς», συμπεριλαμβανομένων των διαλυτών-φορέων, οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για τη διάλυση, την αραίωση, τη διασπορά ή άλλη φυσική τροποποίηση προσθέτου τροφίμων ή αρτύματος χωρίς να μεταβάλλουν τη λειτουργία του (και χωρίς να ασκούν οι ίδιες τεχνολογικές επιδράσεις) προκειμένου να διευκολύνουν το χειρισμό, την εφαρμογή ή τη χρήση του».

2. Στο άρθρο 33 του Κώδικα Τροφίμων στην παράγραφο 9, το εδάφιο β) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

« β) Το εδάφιο (α) δεν εφαρμόζεται στις τροφές για βρέφη, στις τροφές δεύτερης βρεφικής ηλικίας και στις μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές, εκτός εάν υπάρχει ειδική σχετική πρόβλεψη».

3. Τα Παραρτήματα του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων τροποποιούνται ως ακολούθως:

3.1. Το Παράρτημα Ι «Γενικώς επιτρεπόμενα πρόσθετα τροφίμων που δεν αναφέρονται στην παράγραφο 6» τροποποιείται ως εξής:

3.1.1. Στις εισαγωγικές σημειώσεις, προστίθεται η ακόλουθη σημείωση:

«4. Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στις καταχωρήσεις για τα Ε 400, Ε 401, Ε 402, Ε 403, Ε 404, Ε 406, Ε 407, Ε 407α, Ε 410, Ε 412, Ε 413, Ε 414, Ε 415, Ε 417, Ε 418 και Ε 440 δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε ζελεδομπουκίτσες οι οποίες νοούνται, για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, ως στερεά ζελέ ζαχαροπλαστικής πολύ μικρού μεγέθους με ημίσκληρο περίβλημα που καταπίνονται με μια μπουκιά ασκώντας πίεση στο περίβλημα προκειμένου να εκτιναχθεί το ζελέ στο στόμα.».

3.1.2. Στον πίνακα, παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώρηση:

«Ε 462 Αιθυλοκυτταρίνη»

3.2. Το Παράρτημα ΙΙ «Τρόφιμα στα οποία μπορεί να χρησιμοποιείται περιορισμένος αριθμός προσθέτων του Παραρτήματος Ι» τροποποιείται ως εξής:

3.2.1. Η καταχώρηση για το «Τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση» αντικαθίσταται από την ακόλουθη καταχώριση:

| | | |
|---|---|---|
| Τυρί που έχει υποστεί ωρίμαση | Ε 170 Ανθρακικό ασβέστιο<br>Ε 504 Ανθρακικά άλατα μαγνησίου<br>Ε 509 Χλωριούχο ασβέστιο<br>Ε 575 Γλυκονο-δ-λακτόνη | quantum satis |
| | Ε 500ii Όξινο ανθρακικό νάτριο | quantum satis (μόνο για το τυρί από ξινόγαλο) |

3.2.2. Στην καταχώριση για το «Pain courant français (γαλλικό ψωμί)», μετά τις λέξεις «Pain courant français (γαλλικό ψωμί)» προστίθενται οι ακόλουθες λέξεις: «Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek».

3.2.3. Στην καταχώρηση για το «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», μετά τις λέξεις «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» προστίθενται οι ακόλουθες λέξεις: «Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

3.3. Το Παράρτημα III «Επιτρεπόμενα υπό όρους Συντηρητικά και Αντιοξειδωτικά» τροποποιείται ως εξής:

3.3.1.Το Τμήμα Α΄ «Σορβικές, βενζοϊκές και p-υδροξυβενζοϊκές ενώσεις» τροποποιείται ως εξής:

3.3.1.1 Στον πίνακα «Σορβικές, βενζοϊκές και p-υδροξυβενζοϊκές ενώσεις», οι καταχωρήσεις για τα «Ε 216 p-Υδροξυβενζοϊκό προπύλιο» και «Ε 217 p-Υδροξυβενζοϊκού προπυλίου, άλας με νάτριο» διαγράφονται,

3.3.1.2. Ο πίνακας για τα τρόφιμα τροποποιείται ως εξής:

3.3.1.2.1. Διαγράφονται οι ακόλουθες καταχωρήσεις:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Μαγειρεμένες γαρίδες | | | 2000 | | | |
| Μαγειρεμένες ουρές από ποταμοκαραβίδες και προσυσκευασμένα, μαριναρισμένα και μαγειρεμένα μαλάκια | 2000 | | | | | |
| Υγρά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής | | | | | 2000 | |

3.3.1.2.2. Προστίθενται οι ακόλουθες καταχωρήσεις:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Μαγειρεμένα καρκινοειδή και μαλάκια | 1000 | 2000 | | | |
| Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, που παρέχονται σε υγρή μορφή | | | 2000 | | |

3.3.1.2.3. Οι λέξεις «Διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στην οδηγία 1999/21/ΕΚ»

3.3.2. Στο Τμήμα Β' «Διοξείδιο του θείου και θειώδη άλατα», ο πίνακας τροφίμων τροποποιείται ως εξής:

3.3.2.1. Η καταχώρηση «Καρκινοειδή και κεφαλόποδα» αντικαθίσταται από την ακόλουθη καταχώρηση:

| | |
|---|---|
| Καρκινοειδή και κεφαλόποδα:<br>– νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα<br>– καρκινοειδή των οικογενειών Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:<br>– έως 80 μονάδες<br>– από 80 έως 120 μονάδες<br>– άνω των 120 μονάδων<br>Καρκινοειδή και κεφαλόποδα<br>– μαγειρεμένα<br>– μαγειρεμένα καρκινοειδή των οικογενειών Penaeidae, -Solenoceridae, Aristaeidae:<br>– έως 80 μονάδες<br>– από 80 έως 120 μονάδες<br>– άνω των 120 μονάδων | 150 [(1)]<br>150 [(1)]<br>200 [(1)]<br>300 [(1)]<br>50 [(1)]<br>135 [(1)]<br>180 [(1)]<br>270 [(1)] |
| [(1)] Σε εδώδιμα μέρη. | |

3.3.2.2. Η καταχώρηση «Άμυλο (εκτός από το άμυλο για τροφές απογαλακτισμού, τροφές δεύτερης βρεφικής ηλικίας και τροφές νηπίων)» αντικαθίσταται από την καταχώρηση «Άμυλο (εκτός από το άμυλο των παρασκευασμάτων για βρέφη, των παρασκευασμάτων δεύτερης βρεφικής ηλικίας, συμπεριλαμβανομένων των μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά, και των τροφών για βρέφη)».

3.3.2.3. Προστίθενται οι ακόλουθες καταχωρήσεις:

| | |
|---|---|
| Salsicha fresca | 450 |
| Επιτραπέζια σταφύλια | 10 |
| Νωπά λίτσι | 10 (σε εδώδιμα μέρη) |

3.3.3. Στο Τμήμα Γ' «Αλλα συντηρητικά» , ο πίνακας για τα Ε 249, Ε 250, Ε 251 και Ε 252 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο πίνακα:

| Αριθ. Ε | Ονομασία | Τρόφιμα | Ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή (εκφραζόμενη ως $NaNO_2$) | Ανώτατη ποσότητα ως κατάλοιπο στο τελικό τρόφιμο (εκφραζόμενη ως $NaNO_2$) |
|---|---|---|---|---|
| Ε 249<br>Ε 250 | Νιτρώδες κάλιο [α]<br>Νιτρώδες νάτριο [α] | Προϊόντα κρέατος | 150 mg/kg | |
| | | Αποστειρωμένα προϊόντα κρέατος (Fo > 3.00) [β] | 100 mg/kg | |
| | | Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με εμβάπτιση (1): | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Wiltshire bacon (1.1)·<br>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados),<br>toucinho fumado (1.2)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 175 mg/kg |
| | | Wiltshire ham (1.1)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 100 mg/kg |
| | | Rohschinken nassgepökelt (1.6)· και παρόμοια προϊόντα | | 50 mg/kg |
| | | Cured tongue (1.3) | | 50 mg/kg |
| | | Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με ξηρές μεθόδους (2): | | |
| | | Dry cured bacon (2.1)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 175 mg/kg |
| | | Dry cured ham (2.1)·<br>Jamón curado, paleta curada,<br>lomo embuchado y cecina (2.2)·<br>Presunto, presunto da pá και paio do lombo (2.3)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 100 mg/kg |
| | | Rohschinken trockengepökelt (2.5)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 50 mg/kg |
| | | Άλλα προϊόντα κρέατος διατηρημένα με παραδοσιακές μεθόδους (3): | | |
| | | Vysočina<br>Selský salám<br>Turistický trvanlivý salám<br>Poličan<br>Herkules<br>Lovecký salám<br>Dunajská klobása<br>Paprikáš (3.5)·<br>και παρόμοια προϊόντα | 180 mg/kg | |
| | | Rohschinken, trocken/nassgepökelt (3.1)·<br>και παρόμοια προϊόντα<br>Jellied veal and brisket (3.2) | | 50 mg/kg |

| Αριθ. Ε | Ονομασία | Τρόφιμα | Ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή (εκφραζόμενη ως $NaNO_3$) | Ανώτατη ποσότητα ως κατάλοιπο στο τελικό τρόφιμο (εκφραζόμενη ως $NaNO_3$) |
|---|---|---|---|---|
| Ε 251<br>Ε 252 | Νιτρικό νάτριο [γ]<br>Νιτρικό κάλιο [γ] | Προϊόντα κρέατος μη θερμικώς επεξεργασμένα | 150 mg/kg | |
| | | Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με εμβάπτιση (1): | | |
| | | Kylmäsavustettu poronliha/<br>Kallrökt renkött (1.4)· | 300 mg/kg | |
| | | Wiltshire bacon και Wiltshire ham (1.1)<br>Entremeada, entrecosto, chispe,orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado (1.2)·<br>Rohschinken nassgepökelt (1.6)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 250 mg/kg |
| | | Bacon, Filet de bacon (1.5)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 250 mg/kg<br>Χωρίς προσθήκη Ε 249 ή Ε 250 |
| | | Cured tongue (1.3) | | 10 mg/kg |
| | | Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος διατηρημένα με ξηρές μεθόδους (2): | | |
| | | Dry cured bacon και Dry cured ham (2.1)·<br>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2)·<br>Presunto, presunto da pá και paio do lombo (2.3)·<br>Rohschinken trockengepökelt (2.5)<br>και παρόμοια προϊόντα | | 250 mg/kg |
| | | Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4) | | 250 mg/kg<br>Χωρίς προσθήκη Ε 249 ή Ε 250 |
| | | Άλλα προϊόντα κρέατος διατηρημένα με παραδοσιακές μεθόδους (3): | | |
| | | Rohwürste (Salami και Kantwurst) (3.3)· | 300 mg/kg (χωρίς προσθήκη Ε 249 ή Ε 250) | |
| | | Rohschinken, trockennassgepökelt (3.1)·<br>και παρόμοια προϊόντα | | 250 mg/kg |
| | | Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4)·<br>Saucissons secs (3.6)·<br>και παρόμοια προϊόντα | 250 mg/kg<br>(χωρίς προσθήκη Ε 249 ή Ε 250) | |
| | | Jellied veal and brisket (3.2)· | | 10 mg/kg |
| Αριθ. Ε | Ονομασία | Τρόφιμα | Ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή (εκφραζόμενη ως $NaNO_3$) | Ανώτατη ποσότητα ως κατάλοιπο στο τελικό τρόφιμο (εκφραζόμενη ως $NaNO_3$) |

*02023120512070024*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Σκληρό, ημίσκληρο και ημιμαλακό Τυρί | 150 mg/kg στο τυρόγαλα ή ισοδύναμο επίπεδο αν προστίθεται ύστερα από αφαίρεση ορού και προσθήκη ύδατος | |
| | | Απομίμηση τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα | | |
| | | Ρέγγα και σαρδελόρεγγα τουρσί | 500 mg/kg | |

[α] Όταν τα νιτρώδη άλατα φέρουν την επισήμανση «για χρήση στα τρόφιμα», επιτρέπεται να πωλούνται μόνο σε μείγμα με μαγειρικό αλάτι ή υποκατάστατό του.

[β] τιμή Fo 3 ισοδυναμεί με θέρμανση επί 3 λεπτά σε θερμοκρασία 121°C (μείωση του βακτηριακού φορτίου από 1 δισεκατ. σπόρια ανά 1 000 δοχεία σε 1 σπόριο ανά 1 000 δοχεία).

[γ] Νιτρικά άλατα ενδέχεται να υπάρχουν σε ορισμένα θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα ως αποτέλεσμα της φυσικής μετατροπής των νιτρωδών αλάτων σε νιτρικά άλατα εντός περιβάλλοντος χαμηλής οξύτητας.

1 Τα προϊόντα κρέατος εμβαπτίζονται σε συντηρητικό διάλυμα που περιέχει νιτρώδη ή/και νιτρικά άλατα, αλάτι και άλλα συστατικά, ενδέχεται δε να υφίστανται και άλλες επεξεργασίες, π.χ. υποκαπνισμό.

1.1 Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμβάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης.

1.2 Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 3 έως 5 ημέρες. Το προϊόν δεν υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία και έχει υψηλή ενεργότητα νερού.

1.3 Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 4 τουλάχιστον ημέρες και προμαγειρευμένα.

1.4 Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση. Χρόνος επεξεργασίας 14 έως 21 ημέρες, εν συνεχεία δε ωρίμανση με υποκαπνισμό εν ψυχρώ επί 4-5 εβδομάδες.

1.5 Διατήρηση με εμβάπτιση επί 4-5 ημέρες σε 5-7°C, ωρίμανση κατά κανόνα επί 24-40 ώρες σε 22°C, ενδεχομένως υποκαπνισμός επί 24 ώρες σε 20-25°C και αποθήκευση επί 3 έως 6 εβδομάδες σε 12-14°C.

1.6 Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 2 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση.

2 Η ξηρή μέθοδος διατήρησης έγκειται στην εφαρμογή συντηρητικού μίγματος νιτρωδών ή/και νιτρικών αλάτων, αλατιού και άλλων συστατικών στην επιφάνεια του κρέατος, ακολουθούμενη από χρονικό διάστημα σταθεροποίησης/ωρίμανσης. Τα προϊόντα κρέατος ενδέχεται να υφίστανται και άλλες επεξεργασίες, π.χ. υποκαπνισμό.

2.1 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες.

2.2 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο, με διάστημα σταθεροποίησης τουλάχιστον 10 ημερών και διάστημα ωρίμανσης άνω των 45 ημερών.

2.3 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 10-15 ημέρες, την οποία ακολουθεί διάστημα σταθεροποίησης 30 έως 45 ημερών και διάστημα ωρίμανσης τουλάχιστον 2 μηνών.

2.4 Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 3 ημέρες συν 1 ημέρα/kg, ακολουθεί δε 1 εβδομάδα περαιτέρω αλατίσματος και περίοδος γήρανσης και ωρίμανσης η οποία διαρκεί από 45 ημέρες έως 18 μήνες.

2.5 Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 10 έως 14 ημέρες, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση.

3 Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση εμβάπτισης και ξηράς μεθόδου, ή περιπτώσεις όπου σύνθετο προϊόν περιέχει νιτρώδη ή/και νιτρικά άλατα ή εγχέεται στο προϊόν συντηρητικό διάλυμα πριν από το ψήσιμο. Τα προϊόντα ενδέχεται να υφίστανται περαιτέρω επεξεργασία, π.χ. υποκαπνισμό.

3.1 Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση ξηράς μεθόδου και εμβάπτισης (χωρίς έγχυση συντηρητικού διαλύματος). Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 14 έως 35 ημέρες, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση.

3.2 Έγχυση συντηρητικού διαλύματος ακολουθούμενη, ύστερα από 2 τουλάχιστον ημέρες, από βράσιμο σε βραστό νερό επί 3 ώρες το πολύ.

3.3 Προϊόν με διάρκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 4 εβδομάδων και λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7.

3.4 Διάρκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 30 ημερών.

3.5 Το ξηραμένο προϊόν ψήνεται στους 70°C, υφίσταται δε ακολούθως διεργασία ξήρανσης και υποκαπνισμού διάρκειας 8 έως 12 ημερών. Το προϊόν ζύμωσης υφίσταται διεργασία ζύμωσης τριών σταδίων διάρκειας 14 έως 30 ημερών και εν συνεχεία υποκαπνισμό.

3.6 Άψητο αλλαντικό που έχει υποστεί ξήρανση και ζύμωση χωρίς προσθήκη νιτρωδών αλάτων. Το προϊόν υποβάλλεται σε ζύμωση σε θερμοκρασίες 18-22°C ή χαμηλότερες (10-12°C), ακολουθεί δε περίοδος γήρανσης/ωρίμανσης τουλάχιστον 3 εβδομάδων. Το προϊόν έχει λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7.».

3.3.4. Το Τμήμα Δ' «Άλλα αντιοξειδωτικά» τροποποιείται ως εξής:

3.3.4.1. Η σημείωση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Ο αστερίσκος (*) στον πίνακα αναφέρεται στον κανόνα της αναλογικότητας: όταν χρησιμοποιούνται συνδυασμοί εστέρων του γαλλικού οξέος, TBHQ, BHA και BHT, τα επιμέρους επίπεδα πρέπει να μειώνονται κατ' αναλογία.».

3.3.4.2. Οι καταχωρήσεις Ε 310 έως Ε 321 και Ε 310 έως Ε 320 αντικαθίστανται από τις ακόλουθες καταχωρήσεις:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ε 310 | Γαλλικός προπυλεστέρας | Λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων | 200 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό) |
| Ε 311 | Γαλλικός οκτυλεστέρας | Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, εκτός του πυρηνελαίου | 100* (BHT) |
| Ε 312 | Γαλλικός δωδεκυλεστέρας | | |
| Ε 319 | Τριτο-βουτυλο-υδροκινόνη (TBHQ) | Χοιρινό λίπος (λαρδί), ιχθυέλαιο, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων | αμφότερα εκφραζόμενα επί λιπαρών ουσιών |
| Ε 320 | Βουτυλική υδροξυανισόλη (BHA) | Μίγματα για παρασκευή γλυκισμάτων<br>Σνακς με βάση τα δημητριακά<br>Γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πωλήσεως | 200 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό) |
| Ε 321 | Βουτυλικό υδροξυτολουόλιο (BHT) | Αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί<br>Σάλτσες<br>Αφυδατωμένο κρέας<br>Επεξεργασμένοι ξηροί καρποί<br>Προμαγειρευμένα δημητριακά | εκφραζόμενα επί λιπαρών ουσιών |
| | | Αρτύματα και καρυκεύματα | 200 (εστέρες του γαλλικού οξέος και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό) εκφραζόμενα επί λιπαρών ουσιών |
| | | Αφυδατωμένες πατάτες | 25 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό) |
| | | Τσίχλες<br>Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ ΕΚ | 400 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ, BHT και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό) |
| | | Αιθέρια έλαια | 1 000 (εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ και BHA, μόνα ή σε συνδυασμό) |
| | | Αρώματα άλλα από τα αιθέρια έλαια | 100* (εστέρες του γαλλικού οξέος, μόνα ή σε συνδυασμό)<br>200* (TBHQ, BHA, μόνα ή σε συνδυασμό)» |

3.3.4.3. Προστίθεται η ακόλουθη καταχώρηση:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ε 586 | 4-Εξυλορεσορκινόλη | Νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα καρκινοειδή | 2 mg/kg ως κατάλοιπα σε κρέας καρκινοειδών |

3.4 Το Παράρτημα IV «Άλλα επιτρεπόμενα πρόσθετα» τροποποιείται ως εξής:

3.4.1. Η καταχώρηση για το Ε 385 αντικαθίσταται από την ακόλουθη καταχώρηση:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ε 385 | Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβεστιονάτριο (άλας του EDTA με ασβεστιονάτριο) | Γαλακτωματοποιημένες σάλτσες | 75 mg/kg |
| | | Όσπρια, λαχανικά, μανιτάρια και αγκινάρες σε κονσέρβες και δοχεία | 250 mg/kg |
| | | Καρκινοειδή και μαλάκια σε κονσέρβες και δοχεία | 75 mg/kg |
| | | Ψάρια σε κονσέρβες και δοχεία | 75 mg/kg |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Λιπαρές ύλες για επάλειψη, όπως ορίζονται στο άρθρο 78 του Κώδικα Τροφίμων με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες έως και 41% κατ' ανώτατο όριο | 100 mg/kg |
| | | Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα Καρκινοειδή | 75 mg/kg |
| | | Libamáj, egészben es tömbben | 250 mg/kg» |

3.4.2. Παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώρηση μετά την καταχώριση για το Ε 967:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ε 968 | Ερυθριτόλη | Τρόφιμα εν γένει (εκτός των ποτών και εκείνων των τροφίμων που αναφέρονται στην παράγραφο 6 εδ. α του παρόντος άρθρου) | quantum satis |
| | | Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ανεπεξέργαστα ψάρια, καρκινοειδή, μαλάκια και κεφαλόποδα | quantum satis |
| | | Λικέρ | quantum satis<br><br>Για άλλους σκοπούς εκτός από τη γλύκανση» |

3.4.3. Προστίθεται η ακόλουθη καταχώρηση:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ε 426 | Ημικυτταρίνη σόγιας | Ποτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα προοριζόμενα για λιανική πώληση | 5 g/l |
| | | Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ | 1,5 g/l |
| | | Γαλακτωματοποιημένες σάλτσες | 30 g/l |
| | | Προσυσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για λιανική πώληση | 10 g/kg |
| | | Προσυσκευασμένα "κινέζικα ζυμαρικά" έτοιμα προς βρώση, προοριζόμενα για λιανική πώληση | 10 g/kg |
| | | Προσυσκευασμένο ρύζι έτοιμο προς βρώση, προοριζόμενο για λιανική πώληση | 10 g/kg |
| | | Προσυσκευασμένα επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας και ρυζιού (συμπεριλαμβανομένων των κατεψυγμένων, υπερκατεψυγμένων, διατηρημένων σε απλή ψύξη και αποξηραμένων μεταποιημένων προϊόντων), προοριζόμενα για λιανική πώληση | 10 g/kg |
| | | Αφυδατωμένα, συμπυκνωμένα, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα προϊόντα αυγών | 10 g/kg |
| | | Ζελέ ζαχαροπλαστικής, εκτός από τις ζελεδομπουκίτσες | 10 g/kg» |

3.4.4. Στην καταχώρηση για το Ε 468, οι λέξεις «Στερεά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, που παρέχονται σε στερεά μορφή».

3.4.5. Στις καταχωρήσεις για τα Ε 338 έως Ε 452, οι λέξεις «Διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ».

3.4.6. Στην καταχώρηση για το Ε 405, στην καταχώρηση για το Ε 416, στις καταχωρήσεις για τα Ε 432 έως Ε 436, στις καταχωρήσεις για τα Ε 473 και Ε 474, στην καταχώρηση για το Ε 475, στις καταχωρήσεις για τα Ε 491 έως Ε 495, στις καταχωρήσεις για τα Ε 551 έως Ε 559, και στις καταχωρήσεις για τα Ε 901 έως Ε 904, οι λέξεις «Διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ».

3.4.7. Στις καταχωρήσεις για τα Ε 1201 και Ε 1202, οι λέξεις «Συμπληρώματα των διαιτητικών τροφών δισκία και δισκία με επικάλυψη» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, υπό μορφή δισκίων και δισκίων με επικάλυψη».

3.4.8.Στην καταχώρηση για το Ε 405, στις καταχωρήσεις για τα Ε 432 έως Ε 436, στις καταχωρήσεις για τα Ε 473 και Ε 474, στην καταχώρηση για το Ε 475, στην καταχώρηση για το Ε 477, στις καταχωρήσεις για τα Ε 481 και Ε 482 και στις καταχωρήσεις για τα Ε 491 έως Ε 495, οι λέξεις «Διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς» αντικαθίστανται από τις λέξεις «Διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στην οδηγία 1999/21/ΕΚ».

3.4.9. Οι καταχωρήσεις Ε 1505 έως Ε 1520 αντικαθίστανται από τις ακόλουθες καταχωρήσεις:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ε 1505 | Κιτρικός τριαιθυλεστέρας | Αρώματα | 3 g/kg από όλες τις πηγές στα τρόφιμα, όπως αυτά καταναλώνονται ή ανασυνιστώνται σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή μόνα ή σε συνδυασμό. Στην περίπτωση των ποτών και εξαιρουμένων των λικέρ κρεμ", το μέγιστο επίπεδο της ουσίας Ε 1520 είναι 1 g/l.» |
| Ε 1517 | Διοξικός γλυκερινεστέρας (διακετίνη) | | |
| Ε 1518 | Τριοξικός γλυκερινεστέρας (τριακετίνη) | | |
| Ε 1520 | Προπανο-1,2-διόλη (προπυλενογλυκόλη) | | |

3.4.10. Προστίθενται οι ακόλουθες καταχωρήσεις:

| | | | |
|---|---|---|---|
| «Ε 1204 | Πουλουλάνη | Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, με μορφή καψουλών και δισκίων | quantum satis |
| | | Μικρο-καραμέλες αρωματισμού της αναπνοής υπό μορφή μεμβρανών | quantum satis |
| Ε 1452 | Αργιλιούχο οκτενυλο- ηλεκτρικό άμυλο (SAOS) | Μικροκάψουλες με παρασκευάσματα βιταμινών σε συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ | 35 g/kg συμπληρώματος διατροφής» |

3.5. Το Παράρτημα V «Επιτρεπόμενοι φορείς και διαλύτες - φορείς» τροποποιείται ως εξής:
3.5.1. Παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώρηση μετά την καταχώρηση για το Ε 967:

| | | |
|---|---|---|
| «Ε 968 | Ερυθριτόλη» | |

3.5.2. Παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώρηση μετά την καταχώρηση για το Ε 466:

| | | |
|---|---|---|
| «Ε 462 | Αιθυλοκυτταρίνη» | |

3.5.3. Στην τρίτη στήλη της καταχώρησης για το Ε 551 και το Ε 552 προστίθεται η ακόλουθη πρόταση:
«Για το Ε 551: στο Ε 171 διοξείδιο του τιτανίου και Ε 172 οξείδια και υδροξείδια του σιδήρου (το πολύ 90 % σε σχέση με τη χρωστική ουσία).».
3.6. Το Παράρτημα VI «Επιτρεπόμενα πρόσθετα τροφίμων στις τροφές για βρέφη και νήπια» τροποποιείται ως εξής:
3.6.1. Στην πρώτη, τη δεύτερη και την τρίτη παράγραφο της εισαγωγικής σημείωσης, οι λέξεις «τροφές απογαλακτισμού» αντικαθίστανται από τις λέξεις «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές».
3.6.2. Στο ΜΕΡΟΣ 3, στον τίτλο, στις καταχωρήσεις για τα Ε 170 έως Ε 526, στις καταχωρήσεις για τα Ε 500, Ε 501 και Ε 503, στην καταχώρηση για το Ε 338, στις καταχωρήσεις για τα Ε 410 έως Ε 440, στις καταχωρήσεις για τα Ε 1404 έως Ε 1450 και στην καταχώρηση για το Ε 1451, οι λέξεις «τροφές απογαλακτισμού» αντικαθίστανται από τις λέξεις «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές».
3.6.3. Στο ΜΕΡΟΣ 4, μετά την καταχώρηση Ε 472γ παρεμβάλλεται η ακόλουθη καταχώρηση:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ε 473 | Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη | 120 mg/l | Προϊόντα που περιέχουν υδρολυμένες πρωτεΐνες, πεπτίδια και αμινοξέα |

II. Το άρθρο 68 «Γλυκαντικά τροφίμων» του Κώδικα Τροφίμων τροποποιείται ως ακολούθως:
1. Στο εδάφιο β της παραγράφου 2 στο τέλος του καταλόγου γλυκαντικών μετά την τελευταία καταχώρηση Ε 967 Ξυλιτόλη προστίθεται: «Ε 968 Ερυθριτόλη».
2. Το Παράρτημα του άρθρου 68 τροποποιείται ως εξής:
2.1. Στην πρώτη στήλη της καταχώρησης για τα Ε 420 έως Ε 967, προστίθεται ο κωδικός «Ε 968».
2.2. Στη δεύτερη στήλη της καταχώρησης για τα Ε 420 έως Ε 967, προστίθεται η λέξη «Ερυθριτόλη».
III. Γίνονται οι ακόλουθες αναγκαίες τροποποιήσεις σε επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο 41
Μαγιονέζα - Σάλτσες και παρεμφερή προϊόντα

1. Το υπεδάφιο 2 του εδαφίου α της παραγράφου 7 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «2) Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, BHA Ε320 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος».
2. Στο εδάφιο β της παραγράφου 7, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968,».
3. Στο εδάφιο β της παραγράφου 7, μετά την αναφορά στις «σορβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495» προστίθεται: «, Ημικυτταρίνη σόγιας Ε 426».

4. Η τελευταία περίοδος στο υπεδάφιο ii του εδαφίου β της παραγράφου 13 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, ΒΗΑ Ε320 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος».

5. Στο υπεδάφιο iii του εδαφίου β της παραγράφου 13, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968,».

6. Στο υπεδάφιο iii του εδαφίου β της παραγράφου 13 μετά την αναφορά στις «σορβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495» προστίθεται: «, Ημικυτταρίνη σόγιας Ε 426».

7. Η τέταρτη παύλα στο υπεδάφιο ii του εδαφίου γ της παραγράφου 14 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, ΒΗΑ Ε320 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος»».

8. Στο υπεδάφιο iii του εδαφίου γ της παραγράφου 14, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968,».

9. Στο υπεδάφιο iii του εδαφίου γ της παραγράφου 14 μετά την αναφορά στις «σορβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495» προστίθεται: «, Ημικυτταρίνη σόγιας Ε 426».

10. Το υπεδάφιο v του εδαφίου γ της παραγράφου 14 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Γλυκαντικά (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.»

Άρθρο 42
Είδη κυρίως αρτυμάτων

Η τελευταία φράση της παραγράφου 5 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.»

Άρθρο 44
Αρωματικές Ύλες: Γενικοί όροι διάθεσης και χρήσης

1. Στο τέλος της δεύτερης παύλας στην τέταρτη παύλα της παραγράφου 4 μετά την βουτυλική υδροξυανισόλη Ε 320 προστίθεται «, τριτο-βουτυλο-υδροκινόνη Ε 319.»

2. Στην τελευταία παύλα της τέταρτης παύλας της παραγράφου 4 το «Κιτρικό τριαιθύλιο Ε1505» αντικαθίσταται με τον «Κιτρικό τριαιθυλεστέρα Ε1505».

Άρθρο 45
Αιθέρια έλαια

Στο τέλος του κειμένου που ακολουθεί την παράγραφο 49 μετά την βουτυλική υδροξυανισόλη προστίθεται «, τριτο-βουτυλο-υδροκινόνη Ε 319.»

Άρθρο 58
Προϊόντα απομίμησης σοκολάτας

Η τελευταία φράση του εδαφίου δ της παραγράφου 2 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Στα προϊόντα πολτώδους μορφής, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, είναι δυνατό να προστεθούν γλυκαντικά (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.»

Άρθρο 70
Χαρακτηρισμός και γενικοί όροι
επεξεργασίας και διάθεσης στην κατανάλωση

Το υπεδάφιο 2 του εδαφίου δ της παραγράφου 6 αντικαθίσταται ως ακολούθως:

«Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, ΒΗΑ Ε320, ΒΗΤ Ε321 σε λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων, σε λίπη και έλαια για τηγάνισμα, εκτός του πυρηνελαίου, σε χοιρινό λίπος (λαρδί), ιχθυέλαιο, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων.»

Άρθρο 80
Είδη γάλακτος

Στην παράγραφο 13 το εδάφιο 2 αντικαθίσταται ως εξής: «2) Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, ΒΗΑ Ε320 σε γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πωλήσεως.»

Άρθρο 83
Τυροκομικά προϊόντα

Στην Ενότητα Α1 Τυριά από γάλα, με ωρίμανση στο εδάφιο 1.3.2. γίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις:

1. Στο υπεδάφιο β η δεύτερη περίοδος αντικαθίσταται ως εξής:

«Επίσης επιτρέπεται η χρήση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, των παραπάνω προσθέτων καθώς και:

- των κυτταρινών Ε460 σε τριμμένο ή κομμένο σε φέτες τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση
- του όξινου ανθρακικού νατρίου Ε 500ii σε τυρί από ξινόγαλο.»

2. Στο υπεδάφιο γ το σημείο 5) αντικαθίσταται ως ακολούθως: «5) Νιτρικό κάλιο Ε251, νιτρικό νάτριο Ε252 σε σκληρό, ημίσκληρο και ημιμαλακό τυρί και απομιμήσεις τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, σε ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή 150mg/kg, εκφραζόμενη ως $NaNO_3$».

Άρθρο 84
Ρυζόγαλο - Κρέμα - Επιδόρπια με βάση το γάλα

1. Στο υπεδάφιο i του εδαφίου α της παραγράφου 4, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968,».

2. Στο τέλος του υπεδαφίου i του εδαφίου α της παραγράφου 4, προστίθεται «, Ημικυτταρίνη σόγιας Ε 426 σε ποτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα προοριζόμενα για λιανική πώληση.».

3. Η πρώτη παύλα του υπεδαφίου iii του εδαφίου α της παραγράφου 4 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Παρασκευάσματα με βάση το γάλα και τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).»

Άρθρο 87
Αυγά

Στο τέλος του εδαφίου β της παραγράφου 5 προστίθεται: «5) Ημικυταρρίνη σόγιας Ε426 σε αφυδατωμένα, συμπυκνωμένα, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα προϊόντα αυγών».

Άρθρο 90
Βοηθητικές (συνδετικές), αρτυματικές και πρόσθετες ύλες προϊόντων με βάση το κρέας

1. Στο εδάφιο β της παραγράφου 3, στην τρίτη παύλα παρεμβάλλεται μετά το «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» η φράση «και σε Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

2. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 3, στην πρώτη και στην δεύτερη παύλα στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217».

3. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 3, στην τέταρτη παύλα προστίθεται σημείο 6) ως εξής:«6) Salsicha fresca».

4. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 3, η έκτη παύλα αντικαθίσταται ως εξής: «-Νιτρώδες κάλιο Ε249, νιτρώδες νάτριο Ε250 σε 1) Προϊόντα κρέατος και σε 2)Αποστειρωμένα προϊόντα κρέατος, στα οποία τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα των νιτρωδών αλάτων ορίζονται ως «προστιθέμενη ποσότητα» και σε 3) Ορισμένα παραδοσιακά προϊόντα κρέατος και προϊόντα κρέατος που παρασκευάζονται με παραδοσιακό τρόπο και παρόμοια προϊόντα, τα οποία κατονομάζονται στο Τμήμα Γ΄ του Παρατήματος ΙΙΙ του Άρθρου 33, για τα οποία ορίζονται μέγιστα επίπεδα καταλοίπων ή ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα.».

5. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 3, η έβδομη παύλα αντικαθίσταται ως εξής: «-Νιτρικό κάλιο Ε252, Νιτρικό νάτριο Ε251 σε 1) προϊόντα κρέατος μη θερμικώς επεξεργασμένα, στα οποία τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα των νιτρικών αλάτων ορίζονται ως «προστιθέμενη ποσότητα» και σε 2) ορισμένα παραδοσιακά προϊόντα κρέατος και προϊόντα κρέατος που παρασκευάζονται με παραδοσιακό τρόπο και παρόμοια προϊόντα, τα οποία κατονομάζονται στο Τμήμα Γ΄ του Παρατήματος ΙΙΙ του Άρθρου 33, για τα οποία ορίζονται μέγιστα επίπεδα καταλοίπων ή ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα.».

6. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 3, η όγδοη παύλα αντικαθίσταται ως εξής:

«-Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, ΒΗΑ Ε320 σε 1)Αφυδατωμένο κρέας, 2) Αφυδατωμένες σούπες και ζωμούς».

7. Στην τρίτη παύλα του εδαφίου δ της παραγράφου 3, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968,».

8. Στο τέλος του εδαφίου δ της παραγράφου 3 προστίθεται παύλα ως εξής: «- Αλας του EDTA με ασβεστιονάτριο Ε385 σε Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

Άρθρο 91
Προϊόντα με βάση το κρέας

Μέρος Α ΙΙ

1. Στην τρίτη περίοδο του εδαφίου α της παραγράφου 1, στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

2. Στην τέταρτη περίοδο του υπεδαφίου i του εδαφίου β της παραγράφου 1:

• στο σημείο 2) στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217».

• στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

3. Στην τέταρτη περίοδο του εδαφίου γ της παραγράφου 1, στο σημείο 2) στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217».

4. Στην τελευταία περίοδο του εδαφίου α της παραγράφου 2:

• στο σημείο 2) στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217».

• στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

5. Στην τελευταία περίοδο του εδαφίου β της παραγράφου 2:

• στο σημείο 2) διαγράφεται η αναφορά «νιτρικά Ε251, Ε252,»

• στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

6. Στην τελευταία περίοδο του εδαφίου α της παραγράφου 3 :

• στο σημείο 2) διαγράφεται η αναφορά «νιτρικά Ε251, Ε252,»

• στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

7. Στην τελευταία περίοδο του εδαφίου β της παραγράφου 3 στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217».

8. Στην τελευταία περίοδο του εδαφίου γ της παραγράφου 3 διαγράφεται το σημείο 2: «2) Νιτρικά Ε251, Ε252.».

9. Στην προτελευταία περίοδο του εδαφίου δ της παραγράφου 3 στο σημείο 2 διαγράφεται η αναφορά «Νιτρικά (Ε251, Ε252),».

Μέρος Β ΙΙ

1. Στο εδάφιο γ της πρώτης παραγράφου στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217».

2. Στο πρώτη παύλα της παραγράφου 3, το σημείο 2) αντικαθίσταται ως εξής:

«-Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, ΒΗΑ Ε320 σε αφυδατωμένες σούπες και ζωμούς».

Άρθρο 93
Νωπά και κατεψυγμένα ιχθυηρά

1. Στο εδάφιο β της παραγράφου 5 το υπεδάφιο 1 αντικαθίσταται ως εξής: «1) Θειώδη Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227, Ε228 σε 1) Καρκινοειδή και κεφαλόποδα i) νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ii) καρκινοειδή των οικογενειών Penaeidae, -Solenoceridae, Aristaeidae»

2. Στο εδάφιο β της παραγράφου 5 προστίθεται υπεδάφιο 3 ως εξής: «3) 4-Εξυλορεσορκινόλη Ε586 σε νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα καρκινοειδή».

3. Στο υπεδάφιο 3 του εδαφίου γ της παραγράφου 5 μετά την αναφορά στην Ε967 προστίθεται «Ε968».

Άρθρο 98
Διατηρημένα αυγά ψαριών

Στο σημείο 2 της τελευταίας περιόδου της παραγράφου 18, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

Άρθρο 99
Διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών

1. Το εδάφιο β της παραγράφου 5 τροποποιείται ως εξής:

Ι. Στο σημείο 2 της πρώτης παύλας αντικαθίσταται το «Μαγειρεμένες γαρίδες» με «Μαγειρεμένα καρκινοειδή και μαλάκια».

ΙΙ. Στην πέμπτη παύλα διαγράφεται το σημείο «α) μαγειρεμένες ουρές από ποταμοκαραβίδες και προσυσκευασμένα, μαριναρισμένα και μαγειρεμένα μαλάκια»

ΙΙΙ. Η δεύτερη παύλα αντικαθίσταται ως εξής: «- Θειώδη Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227, Ε228 σε 1) Καρκινοειδή και κεφαλόποδα i) μαγειρεμένα ii) μαγειρεμένα καρκινοειδή των οικογενειών Penaeidae, -Solenoceridae, Aristaeidae 2) απομιμήσεις ψαριών και καρκινοειδών με βάση πρωτεΐνες.».

2. Στην όγδοη παύλα του εδαφίου γ της παραγράφου 5 μετά την Ε967 παρεμβάλλεται « Ε968».

Άρθρο 103
Διάφορα προϊόντα Δημητριακών

1. Η πρώτη περίοδος του εδαφίου γ της παραγράφου 1 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Σιτηρά ή προϊόντα με

βάση τα σιτηρά, προοριζόμενα για πρωινό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα μπορεί να περιέχουν γλυκαντικό (Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.»

2. Η τρίτη παύλα του υπεδαφίου ii, του εδαφίου δ της παραγράφου 1 αντικαθίσταται ως ακολούθως:

«-Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ E319, BHA E320 σε προμαγειρευμένα δημητριακά».

3. Στην πέμπτη παύλα του υπεδαφίου iii του εδαφίου δ της παραγράφου 1 στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

4. Το εδάφιο β της παραγράφου 4 τροποποιείται ως εξής:

• Στην πρώτη παύλα στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217».

• Η τρίτη παύλα αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ E319, BHA E320 σε σνάκς με βάση τα δημητριακά».

5. Στην έκτη παύλα του εδαφίου γ της παραγράφου 4 στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

Άρθρο 110
Άμυλο

Στην δεύτερη πρόταση της παραγράφου 9, η φράση «Άμυλο (εκτός από το άμυλο για τροφές απογαλακτισμού, τροφές δεύτερης βρεφικής ηλικίας και τροφές νηπίων)» αντικαθίσταται από την φράση «Άμυλο (εκτός από το άμυλο των παρασκευασμάτων για βρέφη, των παρασκευασμάτων δεύτερης βρεφικής ηλικίας, συμπεριλαμβανομένων των μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά, και των τροφών για βρέφη)».

Άρθρο 111
Άρτος

1. Στο εδάφιο β της παραγράφου 16, στο τέλος του σημείου 1) μετά τις λέξεις «σε γαλλικό ψωμί (Pain courant français)» προστίθεται η ακόλουθη φράση «και σε ψωμί Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek».

2. Στη δεύτερη παύλα του εδαφίου δ της παραγράφου 16 μετά την Ε967 προστίθεται « Ε968».

Άρθρο 113
Απλά αρτοσκευάσματα

Στο εδάφιο β της παραγράφου 2 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

Άρθρο 114
Διάφορα αρτοσκευάσματα

1. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 2 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

2. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 2 προστίθεται παύλα ως ακολούθως: «Ημικυταρρίνη σόγιας Ε426 σε προσυσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για λιανική πώληση».

3. Η πρώτη παύλα του εδαφίου ε της παραγράφου 5 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Εκλεκτά αρτοσκευάσματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).»

Άρθρο 119
Νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης

Στο εδάφιο α της παραγράφου 5 προστίθεται παύλα: « -Θειώδη Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227, Ε228 σε 1) Επιτραπέζια σταφύλια 2) Νωπά λίτσι».

Άρθρο 121
Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα
φυτικής προέλευσης

1. Η δεύτερη παύλα του εδαφίου γ της παραγράφου 8 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ E319, BHA E320 σε αφυδατωμένες πατάτες.».

2. Στην δεύτερη παύλα του εδαφίου στ της παραγράφου 11 στην αναφορά στα παρα-υδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε 217».

3. Η τρίτη παύλα του εδαφίου στ της παραγράφου 11 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ E319, BHA E320 σε επεξεργασμένους ξηρούς καρπούς.».

Άρθρο 123
Τρόφιμα φυτικής προέλευσης διατηρημένα
με αλάτι, ξύδι, λάδι ή οινόπνευμα

Στην πρώτη παύλα του υπεδαφίου iii του εδαφίου β της παραγράφου 3 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

Άρθρο 125
Χυμοί και εκχυλίσματα λαχανικών -Σούπες

Διάφορα προϊόντα τροφίμων φυτικής προέλευσης

1. Η δεύτερη παύλα του εδαφίου β της παραγράφου 5 αντικαθίσταται ως ακολούθως:

«-Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ E319, BHA E320 σε αφυδατωμένες σούπες και ζωμούς.»

2. Στην τέταρτη παύλα του εδαφίου γ της παραγράφου 8 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

Άρθρο 131
Γενικά για προϊόντα με γλυκαντικές ύλες

1. Το εδάφιο β της παραγράφου 13 τροποποιείται ως εξής:

Ι. Η πρώτη παύλα του εδαφίου β αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Οπωροσκευάσματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα εκτός από τα προοριζόμενα για την παρασκευή ποτών από χυμούς φρούτων (Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 955, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).»

ΙΙ. Η πέμπτη παύλα του εδαφίου β αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Πολτός για επάλειψη με βάση το κακάο, το γάλα, τους ξηρούς καρπούς ή λιπαρές ουσίες με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).»

ΙΙΙ. Η έκτη παύλα του εδαφίου β αντικαθίσταται ως ακολούθως: «- Τσίκλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 957, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).»

2. Η τρίτη παύλα του εδαφίου β της παραγράφου14 αντικαθίσταται ως εξής:

«-Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ E319, BHA E320, BHT E321 σε τσίχλες»

3. Στο εδάφιο γ της παραγράφου 14 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

Άρθρο 132
Μαρμελάδες – Ζελέ, Μαρμελάδες –
εσπεριδοειδών, Κρέμα κάστανου

Η πρώτη παύλα της παραγράφου 6 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Μαρμελάδες, ζελέδες, μαρμελάδες εσπερι-

δοειδών με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).»

Άρθρο 135
Οπωροζαχαρωτά - Ζαχαρωμένοι Καρποί
(FRUITS Glaces)

Η παράγραφος 8 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Οι κρυσταλλωμένοι (ζαχαρωμένοι) καρποί με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικό (Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968) σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.»

Άρθρο 137
Παγωτά

1. Η δεύτερη περίοδος του εδαφίου α της παραγράφου 1 αντικαθίσταται ως ακολούθως: «Παγωτά με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 957, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.».

2. Στο εδάφιο ιδ της παραγράφου 1 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

Άρθρο 139
Καραμέλλες - Κουφέτα

Στο εδάφιο β της παραγράφου 2 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

Άρθρο 141
Γλυκίσματα

1. Στο υπεδάφιο i) του εδαφίου β της παραγράφου 5 προστίθεται η ακόλουθη περίοδος:

«Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στις καταχωρίσεις για τα Ε 400, Ε 401, Ε 402, Ε 403, Ε 404, Ε 406, Ε 407, Ε 407α, Ε 410, Ε 412, Ε 413, Ε 414, Ε 415, Ε 417, Ε 418 και Ε 440 του Παραρτήματος Ι δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε ζελεδομπουκίτσες οι οποίες νοούνται ως στερεά ζελέ ζαχαροπλαστικής πολύ μικρού μεγέθους με ημίσκληρο περίβλημα που καταπίνονται με μια μπουκιά ασκώντας πίεση στο περίβλημα προκειμένου να εκτιναχθεί το ζελέ στο στόμα.».

2. Η πέμπτη παύλα του υπεδαφίου ii, του εδαφίου β της παραγράφου 5 αντικαθίσταται ως εξής:

«-Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312, TBHQ Ε319, BHA Ε320 σε μίγματα για παρασκευή γλυκισμάτων».

3. Στην δεύτερη παύλα του υπεδαφίου iii του εδαφίου β της παραγράφου 5 στην αναφορά στα παρα-υδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε 217».

4. Στην έκτη παύλα του υπεδαφίου iii του εδαφίου β της παραγράφου 5 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

5. Το εδάφιο γ της παραγράφου 5 αντικαθίσταται ως ακολούθως:

«γ) Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα ακόλουθα προϊόντα:

- Αρωματισμένα επιδόρπια με βάση το νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).
- Επιδόρπια με βάση φρούτα και λαχανικά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).
- Επιδόρπια με βάση τα αυγά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).
- Επιδόρπια με βάση τα σιτηρά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).
- Επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).
- Γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 957, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).
- Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).
- Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο ή ξηρούς καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 957, Ε 959, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968).»

6. Στο υπεδάφιο iii του εδαφίου β της παραγράφου 5, προστίθεται παύλα: «- Ημικυταρρίνη σόγιας Ε426 σε ζελέ ζαχαροπλαστικής, εκτός από τις ζελεδομπουκίτσες».

Αρθρο 144
Αλκοολούχα ποτά

Στο εδάφιο δ της παραγράφου 12 στην αναφορά για τις πολυόλες σε λικέρ μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968».

Η παρούσα απόφαση ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως κατά τρόπον ώστε:

α) να επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που συμμορφώνονται με την παρούσα απόφαση·

β) να απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την παρούσα απόφαση μετά την 15η Αυγούστου 2008.

Ωστόσο, η εμπορία προϊόντων που δεν συμμορφώνονται προς την παρούσα απόφαση και διατέθηκαν στην αγορά ή επισημάνθηκαν πριν από τις 15 Αυγούστου 2008 επιτρέπεται, μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων.

Ο Πρόεδρος κ.α.α.
Ο Αντιπρόεδρος
Κ. ΣΤΑΦΥΛΑΚΗΣ

Η Γραμματέας
Α. ΑΛΙΒΕΡΤΗ

Τα Μέλη
Ν. ΚΑΤΣΙΜΠΑΣ
Β. ΚΑΣΕΛΟΥΡΗ-ΡΗΓΟΠΟΥΛΟΥ
Ι. ΧΡΟΝΑΙΟΣ
Δ. ΤΣΙΧΛΗΣ
Ε. ΠΑΛΛΑΡΗ
Ι. ΠΕΤΡΟΧΕΙΛΟΥ
Γ. ΣΕΙΡΑΓΑΚΗΣ

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 23 Νοεμβρίου 2007

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

| ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ | ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ |
|---|---|
| **Γ. ΑΛΟΓΟΣΚΟΥΦΗΣ** | **Α. ΜΠΕΖΑΣ** |




**ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ**
ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * ΤΗΛ. 210 52 79 000 * FAX 210 52 21 004
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: http://www.et.gr – e-mail: webmaster.et@et.gr